

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK	xvi
<i>ABSTRACT</i>	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
I.1. Latar Belakang	1
I.2. Rumusan Masalah	4
I.3. Tujuan Penelitian	4
I.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
II.1. Tinjauan Pustaka.....	6

II.1.1. Definisi Bintangur	6
II.1.1.1. Klasifikasi Tanaman.....	6
II.1.1.2. Nama Daerah.....	7
II.1.1.3. Deskripsi Bintangur	7
II.1.1.4. Tempat Tumbuh	10
II.1.1.5. Kandungan Senyawa Kimia	10
II.1.1.6. Kegunaan Tanaman.....	11
II.1.2. Ekstrak.....	12
II.1.3. Ekstraksi	14
II.1.3.1. Pengertian Ekstraksi.....	14
II.1.3.2. Metode Ekstraksi.....	14
II.1.4. Standardisasi	16
II.1.4.1. Parameter Spesifik	17
II.1.4.2. Parameter Non-Spesifik	19
II.1.4.3. Metode Uji Kandungan Kimia Ekstrak.....	22
II.1.4.3.1. <i>Operating Time</i>	22
II.1.4.3.2. <i>Scanning Panjang Gelombang Maksimum</i>	23
II.1.4.3.3. Verifikasi Metode Analisis	23
II.1.4.3.4. Penetapan kadar flavonoid	30

II.1.4.4. Spektrofotometri UV-Vis.....	32
II.1.4.4.1. Definisi Spektrofotometri UV-Vis.....	32
II.1.4.4.2. Prinsip Kerja Spektrofotometri	33
II.1.4.4.3. Instrumentasi Spektrofotometri UV-Vis	34
II.2. Landasan Teori	35
II.3. Kerangka Konsep.....	38
II.4. Hipotesis	38
BAB III METODOLOGI.....	39
III.1. Alat dan Bahan	39
III.1.1. Alat.....	39
III.1.2. Bahan	39
III.2. Tempat dan Waktu	39
III.3. Variabel Penelitian	40
III.3.1. Variabel Bebas.....	40
III.3.2. Variabel Terikat	40
III.4. Cara Kerja.....	40
III.4.1. Pengambilan dan Determinasi Sampel	40
III.4.2. Preparasi Sampel.....	40
III.4.3. Standardisasi Parameter Spesifik.....	42

III.4.3.1. Identitas Ekstrak	42
III.4.3.2. Organoleptik	42
III.4.3.3. Uji Mikroskopik.....	42
III.4.3.4. Uji Makroskopik	42
III.4.3.5. Kadar Sari Larut Air	43
III.4.3.6 Kadar Sari Larut Etanol	43
III.4.4. Standardisasi Parameter Non-spesifik	43
III.4.4.1. Susut Pengeringan.....	43
III.4.4.2. Bobot Jenis.....	44
III.4.4.3. Kadar Air	44
III.4.4.4. Kadar Abu Total	45
III.4.4.5. Cemaran Logam Berat	45
III.4.4.6. Cemaran Mikroba Angka Lempeng Total (ALT).....	46
III.4.5. Metode Uji Kandungan Kimia Ekstrak	47
III.4.5.1. Preparasi Larutan Baku Kuarsetin dan pereaksi AlCl_3 2%.....	47
III.4.5.2. Penentuan <i>Operating Time</i> Kuarsetin.....	47
III.4.5.3. Penentuan Panjang Gelombang Maksimum Kuarsetin	47
III.4.5.4. Pembuatan Kurva Standar Kuarsetin	48
III.4.5.5. Verifikasi Metode Analisis	48

III.4.5.5.1. Uji Linearitas	48
III.4.5.5.2. Uji Akurasi.....	49
III.4.5.5.3. Uji Presisi.....	50
III.4.5.5.4. Uji Spesifisitas	51
III.4.5.5.5. Uji LOD dan LOQ	51
III.4.5.6. Penetapan Kadar Flavonoid Total.....	52
III.5. Skema Alur Penelitian.....	53
III.6. Analisis Data	54
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	55
IV.1. Pengambilan dan Determinasi Sampel.....	58
IV.2. Preparasi Sampel	59
IV.3. Standardisasi Parameter Spesifik	62
IV.4. Standardisasi Parameter Non Spesifik	70
IV.5. Metode Uji Kandungan Kimia Ekstrak.....	75
BAB V PENUTUP.....	97
V.1 Kesimpulan.....	97
V.2. Saran	98
DAFTAR PUSTAKA	99
LAMPIRAN	110