

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI	v
PRAKATA	vi
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Maksud dan Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Kerangka Pikir	5
F. Hipotesis	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Uraian Tanaman	7
1. Klasifikasi Tumbuhan	7
2. Morfologi Tanaman	7
3. Kandungan Kimia Tumbuhan	8
4. Manfaat Tumbuhan	9

B. Uraian Fenolik	9
C. Uraian Flavonoid	12

BAB III METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Lokasi	16
B. Populasi dan Sampel	16
C. Metode Kerja	16
D. Alat dan Bahan	16
E. Prosedur Kerja	17
1. Penyiapan Alat dan Bahan	17
2. Pengambilan dan Pengolahan Sampel	17
3. Pembuatan Ekstrak Biji Markisa (<i>Passiflora</i> sp.)	17
4. Uji Kualitatif Senyawa Fenolik	18
5. Uji Kuantitatif Senyawa Fenolik	18
6. Uji Kualitatif Senyawa Flavonoid	20
7. Uji Kuantitatif Senyawa Flavonoid	20
F. Analisis Data	22

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	32
B. Saran	32

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Skema kerja ekstraksi dengan metode maserasi serbuk simplisia biji markisa (<i>Passiflora</i> sp.)	
Lampiran 2. Skema kerja pengukuran larutan standar asam galat	38 39
Lampiran 3. Skema kerja penetapan kadar fenolik ekstrak biji markisa (<i>Passiflora</i> sp.) dengan variasi pelarut	
Lampiran 4. Skema kerja pengukuran larutan standar rutin	40 41
Lampiran 5. Skema kerja penetapan kadar flavonoid ekstrak biji markisa (<i>Passiflora</i> sp.) dengan variasi pelarut	
Lampiran 6. Gambar penelitian	42 43
Lampiran 7. Perhitungan rendamen ekstrak biji markisa	
Lampiran 8. Perhitungan larutan standar asam galat	49 50
Lampiran 9. Perhitungan kadar fenolik total ekstrak biji markisa (<i>Passiflora</i> sp.) dengan variasi pelarut	
Lampiran 10. Perhitungan larutan standar rutin	51 57
Lampiran 11. Perhitungan kadar flavonoid total ekstrak biji markisa (<i>Passiflora</i> sp.) dengan variasi pelarut	
	58