

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 2.1.	Tumbuhan Alpukat	8
Gambar 2.2.	Reaksi DPPH dengan Antioksidan	15
Gambar 2.3.	Struktur Flavanoid	17
Gambar 2.4.	Reaksi Flavanoid dengan Radikal bebas	18
Gambar 2.5.	Pembentukan Radikal bebas pada Minyak	23
Gambar 3.1.	Diagram alir preparasi sampel ekstrak daun alpukat	37
Gambar 3.2.	Diagram alir uji kualitatif daun alpukat	37
Gambar 3.3.	Diagram alir pemeriksaan bilangan peroksida minyak goreng	38
Gambar 3.4.	Diagram alir penentuan bilangan Peroksida pada Campuran Minyak Goreng dengan Ekstrak daun Alpukat	38
Gambar 3.5.	Diagram alir penentuan Bilangan Peroksida Campuran Minyak Goreng dengan Antioksidan Sintetis BHT	39
Gambar 3.6.	Diagram alir pengujian aktivitas menggunakan metode DPPH.	40
Gambar 4.1.	Uji Kualitatif Kandungan Flavonoid dalam Ekstrak Daun Alpukat	41
Gambar 4.2	Identifikasi flavonoid ekstrak daun alpukat diamati dengan UV 366 nm	43

Gambar 4.3. Campuran DPPH+Ekstrak Daun Alpukat dan

DPPH+BHT

47

Gambar 4.4. Uji Kualitatif Flavonoid 50



THE
Character Building
UNIVERSITY