

## DAFTAR GAMBAR

	<i>Hal</i>
<b>Gambar 2.1.</b> Tanaman Pisang Barangan.....	5
<b>Gambar 2.2.</b> Daun Pisang Barangan .....	6
<b>Gambar 2.3.</b> Buah Pisang Barangan.....	7
<b>Gambar 2.4.</b> Struktur dasar Flavonoid .....	8
<b>Gambar 2.5.</b> Proses Peredaman Radikal Bebas oleh Flavonoid.....	8
<b>Gambar 2.6.</b> Struktur saponin.....	10
<b>Gambar 2.7.</b> Struktur tanin.....	10
<b>Gambar 2.8.</b> Struktur (a) Triterpenoid, (b) Steroid.....	11
<b>Gambar 2.9.</b> Garfik dan Reaksi DPPH Terhadap Aktivitas Antioksidan. ....	17
<b>Gambar 2.10.</b> Cara Kerja UV-Vis <i>Spectrophotometer</i> .....	19
<b>Gambar 3.1.</b> Prosedur Persiapan Sampel .....	25
<b>Gambar 3.2.</b> Ekstraksi Kulit Pisang Barangan .....	26
<b>Gambar 3.3.</b> Pembuatan Larutan Vitamin C .....	26
<b>Gambar 3.4.</b> Pembuatan Larutan, Pengujian Panjang Gelombang, dan Operating Time Larutan DPPH .....	27
<b>Gambar 3.5.</b> Pengujian Antioksidan Ekstrak Kulit Pisang Barangan .....	28
<b>Gambar 3.6.</b> Pengujian Kontrol Positif (Vitamin C).....	28
<b>Gambar 4.1.</b> Reaksi HCl dan Serbuk Mg terhadap senyawa flavonoid .....	32
<b>Gambar 4.2.</b> Reaksi pada uji saponin .....	33
<b>Gambar 4.3.</b> Reaksi FeCl <sub>3</sub> pada tanin.....	34
<b>Gambar 4.4.</b> Reaksi senyawa terpen/steroid dengan pereaksi Lieberman- burchard.....	34
<b>Gambar 4.5.</b> Grafik Gelombang Serapan Maksimum DPPH.....	35
<b>Gambar 4.6.</b> Gugus Kromofor dan Auksokrom pada DPPH .....	36
<b>Gambar 4.7.</b> Grafik <i>Operating Time</i> DPPH .....	37
<b>Gambar 4.8.</b> Perubahan Warna.....	39
<b>Gambar 4.9.</b> Grafik Regresi Linear Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Pisang Barangan Mentah dan Masak .....	42
<b>Gambar 4.10.</b> Grafik Regresi Linear Aktivitas Antioksidan Vitamin C.....	42