

DAFTAR ISI

Hal

Lembar Pengesahan.....	i
Lembar Pernyataan Orisinalitas	ii
Lembar Persetujuan Publikasi	iii
Riwayat Hidup.....	iv
Abstrak	v
Abstract	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi	x
Daftar Gambar	xiii
Daftar Tabel.....	xv
Daftar Lampiran	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah	5
1.3. Ruang Lingkup Masalah.....	5
1.4. Batasan Masalah	5
1.5. Rumusan Masalah.....	6
1.6. Tujuan Penelitian.....	6
1.7. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Tambar Tinuktuk	7
2.2. Jahe Merah (<i>Zingiber officinale</i> var. <i>Rubrum</i>)	8
2.3. Lada Hitam (<i>Piper Nigrum</i>)	9
2.4. Andaliman (<i>Zanthoxylumacanthopodium</i> DC)	9
2.5. Bawang Merah (<i>Allium cepa</i> L.)	10
2.6. Bawang Putih (<i>Allium sativum</i> L.).....	11
2.7. Kencur (<i>Kaempferiagalangal</i> L.).....	12
2.8. Kemiri (<i>Aleurites moluccana</i>).....	13
2.9. Asam cikala (<i>Etlintera elatior</i> (Jack) R.M. Sm.).....	13
2.10. Garam Himalaya.....	14

2.11. Pengeringan	14
2.12. <i>Food Dehydrator</i>	15
2.13. Maserasi	16
2.14. Antioksidan.....	17
2.15. Mikroba.....	18
2.16. Uji Organoleptik	19
2.16.1. Aroma.....	19
2.16.2. Warna.....	20
2.16.3. Tekstur	20
2.16.4. Rasa	20
2.17. Skrinning Fitokimia.....	20
2.18. Metabolit Sekunder.....	22
2.18.1. Alkaloid.....	22
2.18.2. Flavonoid.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.2. Jenis Penelitian.....	24
3.3. Variabel Penelitian.....	24
3.4. Rancangan Percobaan	25
3.5. Alat dan Bahan Penelitian.....	25
3.5.1. Alat	25
3.5.2. Bahan.....	25
3.6. Prosedur Kerja	26
3.6.1. Analisis aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH (Brand Williams, 1995).....	27
3.6.2. Analisis Mikroba (Metode Total Plate Count) (BSN, 2008). 29	
3.6.3. Nilai pH (AOAC, 2005).....	30
3.6.4. Analisis Kadar Air (AOAC, 2005).....	30
3.6.5. Analisis Kadar Abu (AOAC, 2005)	31
3.6.6. Ekstraksi Tinuktuk	32
3.6.7. Skrinning Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder.....	32
3.6.8. Uji Organoleptik (BSN, 2006)	33
3.7. Analisis Data	33

3.8. Diagram Alir Penelitian.....	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1. Analisis Aktivitas Antioksidan.....	43
4.2. Mikroba.....	46
4.3. Kadar Air	47
4.4. Kadar Abu	49
4.5. Nilai pH	50
4.6. Analisa Hedonik Organoleptik	51
4.6.1. Uji Organoleptik Warna	51
4.6.2. Uji Organoleptik Tekstur	53
4.6.3. Uji Organoleptik Aroma	54
4.6.4. Uji Organoleptik Rasa	55
4.7. Skrinning Fitokimia	56
4.7.1. Uji Senyawa Golongan Alkaloid.....	57
4.7.2. Uji Senyawa Golongan Flavonoid	59
BAB V PENUTUP.....	61
5.1. Kesimpulan	61
5.2. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA.....	63
LAMPIRAN.....	72

