

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
RIWAYAT HIDUP	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Ruang Lingkup	4
1.4 Batasan Masalah.....	4
1.5 Rumusan Masalah	4
1.6 Tujuan Penelitian	5
1.7 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Tambar Tinuktuk.....	6
2.2 Jahe Merah (<i>Zingiber officinale Roscoe</i>)	7
2.3 Lada Hitam (<i>Piper nigrum L.</i>)	8
2.4 Bawang Merah (<i>Allium cepa L. var. aggregatum</i>).....	9
2.5 Bawang Putih (<i>Allium sativum L.</i>).....	11

2.6 Kencur (<i>Kaempferia galangal</i> L.)	12
2.7 Andaliman (<i>Zanthoxylumacanthopodium</i> DC).....	14
2.8 Kemiri (<i>Aleurites moluccana</i>)	15
2.9 Asam Cikala (<i>Etlingera elatior</i> (Jack) R.M. Sm.)	16
2.10 Garam Himalaya	18
2.11 Pengeringan Matahari	18
2.12 Maserasi.....	19
2.13 Antioksidan	20
2.14 Uji Organoleptik	21
2.14.1 Aroma	22
2.14.2 Warna	22
2.14.3 Tekstur.....	22
2.14.4 Rasa.....	23
2.15 Skrinning Fitokimia	23
2.16 Metabolit Sekunder	24
2.17 Kadar Air	24
2.18 Kadar Abu.....	25
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1 Lokasi Penelitian.....	27
3.2 Jenis Penelitian	27
3.3 Variabel Penelitian	27
3.4 Rancangan Percobaan.....	28
3.5 Alat dan Bahan	28
3.5.1 Alat	28
3.5.2 Bahan	28

3.6 Prosedur Penelitian	29
3.7 Uji Organoleptik.....	30
3.8 Uji Karakteristik Kimia Tambar Tinuktuk.....	31
3.8.1 Analisis Kadar Air	31
3.8.2 Analisis Kadar Abu.....	31
3.8.3 Analisis aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH (Brand Williams, 1995).....	32
3.8.4 Prosedur Skrining Fitokimia.....	34
3.9 Diagram Alir Penelitian Pembuatan Tambar Tinuktuk Bubuk	36
3.10 Uji Karakteristik Kimia Tambar Tinuktuk	37
3.10.1 Analisis Kadar Air.....	37
3.10.2 Analisis Kadar Abu	37
3.10.3 Analisis Aktivitas Antioksidan Dengan Metode DPPH ..	38
3.10.4 Nilai pH.....	40
3.11 Ekstraksi Tambar Tinuktuk.....	41
3.12 Uji Skrining Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder	43
3.12.1 Uji Senyawa Golongan Fenolik.....	43
3.12.2 Uji Senyawa Golongan Alkaloid	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
4.1 Preperasi Tambar Tinuktuk.....	44
4.2 Uji Karakteristik kimia Tambar Tinuktuk.....	45
4.2.1 Nilai pH	45
4.2.2 Kadar Air	46
4.2.3 Kadar Abu	48
4.2.1 Analisa Antioksidan	50

4.2.2 Hasil Skrining Fitokimia Tambar Tinuktuk	53
4.3 Analisa Organoleptik.....	57
4.3.1. Aroma.....	57
4.3.2. Warna.....	58
4.3.3. Tekstur	58
4.3.4. Rasa	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	60
5.1 Kesimpulan.....	60
5.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA.....	62
Lampiran 1. Hasil Perhitungan	69
Lampiran 2. Dokumentasi.....	87

