

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Tambar Tinuktuk (Damanik dkk., 2021)	6
Gambar 2. 2 Jahe Merah (Nurdyansyah,2022).....	7
Gambar 2. 3 Struktur Kimia Gingerol (Liu <i>et al.</i> ,2019).....	8
Gambar 2. 4 Struktur Kimia Shogaol (Liu <i>et al.</i> ,2019).....	8
Gambar 2. 5 Struktur Kimia Paradol (Liu <i>et al.</i> ,2019).....	8
Gambar 2. 6 Lada Hitam (Jurnal Tinta,2024)	9
Gambar 2. 7 Struktur Kimia Piperin (Science of cooking,2023)	9
Gambar 2. 8 Bawang Merah (Jembranaexpress,2025).....	10
Gambar 2. 9 Struktur Kimia Onionin A (Zhao <i>et al.</i> ,2021)	10
Gambar 2. 10 Struktur Kimia Rutin (Zhao <i>et al.</i> ,2021)	11
Gambar 2. 11 Struktur Kimia Quercetin (Zhao <i>et al.</i> ,2021).....	11
Gambar 2. 12 Bawang Putih (Coverta,2020)	12
Gambar 2. 13 Struktur Kimia Allicin (Lawson,2020).....	12
Gambar 2. 14 Kencur (Strategiid,2023)	13
Gambar 2. 15 Struktur Kimia Ethyl p-methoxycinnamate (Nurhaslina <i>et al.</i> ,2023).....	13
Gambar 2. 16 Andaliman (Jurnal Research Gate,2024).....	14
Gambar 2. 17 Struktur Kimia Geranyl acetat (Adrian <i>et al.</i> ,2023)	15
Gambar 2. 18 Struktur Kimia Ethyl Limonene (Adrian <i>et al.</i> ,2023).....	15
Gambar 2. 19 Kemiri (Gemapos,2023).....	15
Gambar 2. 20 Struktur Kimia Linolenat (Miftahurahma <i>et al.</i> ,2023).....	16
Gambar 2. 21 Asam Cikala (Gemapos,2025).....	16
Gambar 2. 22 Struktur Kimia Asam Cafeat (Wahyuni <i>et al.</i> ,2021)	17
Gambar 2. 23 Struktur Kimia 1,7-bis(4-hydroxyphenyl)-2,4,6-heptatienone (Wahyuni <i>et al.</i> ,2021)	17
Gambar 2. 24 Struktur Kimia Quercetin (Wahyuni <i>et al.</i> ,2021)	17
Gambar 2. 25 Garam Himalaya (Juniati,2021).....	18
Gambar 3. 1 Diagram Alir Pembuatan Tambar Tinuktuk	36
Gambar 3. 2 Diagram Alir Anlisis Kadar Air	37
Gambar 3. 3 Diagram Alir Analisis Kadar Abu	37

Gambar 3. 4 Diagram Alir Analisis Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH	38
Gambar 3. 5 Diagram Alir Aktivitas Antioksidan Pembanding.....	39
Gambar 3. 6 Diagram Alir Analisis pH.....	40
Gambar 3. 7 Diagram Alir Maserasi Tambar Dengan Aseton	41
Gambar 3. 8 Diagram Alir Maserasi Dengan N-Heksana	42
Gambar 3. 9 Diagram Alir Uji Senyawa Flavonoid	43
Gambar 3. 10 Diagram Alir Uji Senyawa Alkaloid	43
 Gambar 4. 1 Pencucian Bahan Rempah Rempah (a) Pengeringan Bahan Rempah Rempah (b) Pencampuran Bahan Bahan (c) Penjemuran Tambar Tinuktuk (d)	44
Gambar 4. 2 Grafik nilai pH tambar tinuktuk selama pengeringan.....	45
Gambar 4. 3 Grafik Kadar Air tambar tinuktuk selama pengeringan.....	47
Gambar 4. 4 Grafik Kadar Abu tambar tinuktuk selama pengeringan.....	49
Gambar 4. 5 Persamaan Reaksi Dragendorff (Setiabudi & Tukiran, 2017).	55
Gambar 4. 6 Persamaan Reaksi Wagner (Setiabudi & Tukiran, 2017).	55
Gambar 4. 7 Persamaan Reaksi Mayer (Setiabudi & Tukiran, 2017).	56
Gambar 4. 8 Reaksi Flavonoid dengan Mg dan HCl (Ramayani, dkk., 202).	56
Gambar 4. 9 Grafik Hedonik organoleptik Aroma tambar tinuktuk bubuk.....	57
Gambar 4. 10 Grafik Hedonik organoleptik Warna tambar tinuktuk bubuk.	58
Gambar 4. 11 Grafik Hedonik organoleptik Tekstur tambar tinuktuk bubuk	59
Gambar 4. 12 Grafik Hedonik organoleptik Tekstur tambar tinuktuk bubuk	59