

DAFTAR ISI

	Hal
LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Ruang Lingkup	5
1.4 Rumusan Masalah	5
1.5 Batas Masalah.....	6
1.6 Tujuan Penelitian	6
1.7 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Tambar Tinuktuk.....	7
2.2 Lada Hitam (<i>Piper nigrum</i>).....	8
2.3 Jahe Merah (<i>Zingiber officinale</i>).....	9
2.4 Bawang Merah (<i>Allium cepa</i> L. var. <i>aggregatum</i>).....	10
2.5 Bawang Putih (<i>Allium sativum</i> L.).....	10
2.6 Asam Cikala (<i>Etlingera elatior</i>)	11
2.7 Kemiri (<i>Aleurites moluccana</i> (L.) Willd)	12

2.8 Kencur (<i>Kaempferia galanga</i>).....	13
2.9 Andaliman (<i>Zanthoxylum acanthopodium DC</i>).....	14
2.10 Garam Himalaya	15
2.11 Pengeringan.....	15
2.12 Microwave	16
2.13 Antioksidan	18
2.14 Analisis Mikroba	19
2.15 Nilai pH.....	19
2.16 Kadar Air	20
2.17 Kadar Abu.....	21
2.18 Uji Organoleptik.....	21
2.19 Skrining Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder	22
2. 20 Flavonoid	22
2. 21 Alkaloid	23
2. 22 Maserasi.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	25
3.2 Jenis Penelitian	25
3.3 Variabel Penelitian	25
3.4 Alat dan Bahan	26
3.4.1 Alat	26
3.4.2 Bahan	26
3.5 Rancangan Percobaan.....	26
3.6 Prosedur Penelitian	27
3.6.1 Prosedur pembuatan tambar tinuktuk.....	27
3.6.2 Uji karakteristik Kimia Tambar Tinuktuk.....	28

3.6.2.1 Analisis aktivitas antioksidan dengan metode DPPH (Brand William, 1995)	28
3.6.2.2 Analisis Mikroba (Metode Total Plate Count) (BSN, 2008)	30
3.6.2.3 Nilai pH (AOAC, 2005).....	31
3.6.2.4 Analisis Kadar Air (AOAC, 2005).....	31
3.6.2.5 Analisis Kadar Abu (AOAC, 2005).....	31
3.6.2.6 Prosedur Skrining Fitokimia	32
3.6.3 Uji Organoleptik (BSN, 2006).....	33
3.7 Diagram Alir Penelitian	35
3.7.1 Pembuatan Bubuk Tambar Tinuktuk	35
3.7.2 Uji Karakteristik Kimia Tambar Tinuktuk.....	36
3.7.2.1 Analisis aktivitas antioksidan dengan metode DPPH (Brand Williams, 1995).....	36
3.7.2.2 Analisis Mikroba (metode total count) (BSN, 2008)	42
3.7.2.3 Nilai pH (AOAC, 2005).....	43
3.7.2.4 Analisis Kadar Air (AOAC, 2005).....	43
3.7.2.5 Analisis Kadar Abu (AOAC, 2005).....	44
3.7.2.6 Ekstraksi Tambar Tinktuk.....	44
3.7.2.7 Uji Skrining Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
4.1 Analisis Antioksidan.....	48
4.2 Mikroba	52
4.3 Nilai pH.....	53
4.4 Kadar Air	55
4.5 Kadar Abu.....	57
4.6 Analisa Hedonik Organoleptik.....	60

4.6.1 Uji Organoleptik Aroma	60
4.6.2 Uji Organoleptik Warna	61
4.6.3 Uji Organoleptik Tekstur.....	62
4.6.4 Uji Organoleptik Rasa.....	63
4.7 Hasil Skrining Fitokimia Tambar Tinuktuk	64
4.8 Pembahasan Skrining Fitokimia Tambar Tinuktuk.....	66
4.8.1 Uji Senyawa Golongan Flavonoid	66
4.8.2 Uji Senyawa Golongan Alkaloid.....	68
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	73
5.1 Kesimpulan	73
5.2 Saran	74
DAFTAR PUSTAKA.....	76
LAMPIRAN PERHITUNGAN.....	85
LAMPIRAN DOKUMENTASI	103

