

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR JUDUL	
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
LEMBAR PENYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I : PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Ruang Lingkup.....	3
BAB II : TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kunyit Kuning.....	5
2.2 Kandungan Senyawa Kimia Aktif dalam Kunyit Kuning....	6
2.3 Manfaat Kunyit Kuning.....	7
2.4 Ekstraksi Padat-Cair.....	8
2.4.1 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Ekstraksi.....	9
2.4.2 Metode Ekstraksi.....	10
2.4.2.1 Cara Dingin.....	10
2.4.2.2 Cara Panas.....	11
2.5 Pelarut.....	12
2.6 Zat Warna.....	13
2.7 Antikanker Leukimia Sel P388.....	15

2.8 Ekstraksi Kunyit Kuning dengan Metode Sokletasi.....	16
2.8.1 Metode Sokletasi.....	16
2.8.2 Penelitian Terdahulu.....	17
BAB III: METODE PENELITIAN	
3.1 Tahapan Penelitian.....	20
3.2 Skema Alat.....	20
3.3 Alat dan Bahan.....	21
3.3.1 Alat.....	21
3.3.2 Bahan.....	22
3.4 Prosedur Percobaan.....	22
3.4.1 Persiapan Bahan.....	22
3.4.2 Ekstraksi Kunyit Kuning (Metode Sokletasi).....	22
3.5 Prosedur Analisis.....	24
3.5.1 Analisis Kuantitatif.....	24
3.5.2 Analisis Kualitatif.....	24
3.6 Pendekatan Penelitian.....	25
BAB IV: PEMBAHASAN	
4.1 Analisis % Yield Ekstraksi.....	27
4.1.1 Pengaruh Konsentrasi Etanol terhadap % Yield Ekstraksi.....	28
4.1.2 Pengaruh Waktu Ekstraksi terhadap %Yield Ekstraksi.....	29
4.2 Komposisi Kurkumin di Produk Kering.....	31
4.3 Analisis Zat Warna.....	32
4.4 Uji Aktivitas Antikanker Leukimia Sel Murine P388.....	33
BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	34
5.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Provinsi dengan ketersediaan kunyit paling banyak dari tahun ke tahun.....	1
Tabel 2.1 Klasifikasi Lengkap Tanaman Kunyit Kuning.....	5
Tabel 2.2 Zat warna alami dan sintetis.....	14
Tabel 2.3 Tabel Penelitian Terdahulu.....	17
Tabel 3.1 Alat.....	21
Tabel 3.2 Bahan.....	22
Tabel 3.3 Pendekatan Penelitian.....	25
Tabel 3.4 Jadwal Kegiatan.....	26
Tabel 4.1 Pengaruh Konsentrasi Etanol terhadap %Yield Ekstraksi.....	28
Tabel 4.2 Komposisi Kurkumin di Produk Kering.....	31
Tabel B.1 Kalibrasi Piknometer dengan Etanol 96%.....	39
Tabel B.2 Kalibrasi Piknometer dengan Etanol 70%.....	39
Tabel B.3 Penentuan Panjang Gelombang Maksimum.....	39
Tabel B.4 Absorbansi Kurkumin Standar pada Panjang Gelombang Maksimum.....	40
Tabel B.5 Data Operasi Ekstraksi Kunyit Kuning.....	40
Tabel B.6 Hasil Ekstraksi Kunyit Kuning.....	40
Tabel B.7 Absorbansi Ekstrak Kurkumin Sebelum Evaporasi.....	41
Tabel B.8 Evaporasi Ekstrak Kurkumin.....	42
Tabel B.9 Absorbansi Ekstrak Kurkumin Setelah Evaporasi.....	42
Tabel C.1 Volume Etanol 96%.....	43
Tabel C.2 Volume Etanol 70%.....	43
Tabel C.3 Penentuan Panjang Gelombang Maksimum.....	44
Tabel C.4 Absorbansi Kurkumin Standar.....	45
Tabel C.5 Konsentrasi Ekstrak Kurkumin Sebelum Evaporasi.....	45

Tabel C.6	%Yield Ekstraksi.....	47
Tabel C.7	Komposisi Kurkumin di Produk Kering.....	48



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Tanaman Kunyit Kuning.....	6
Gambar 2.2 Rumus struktur kurkuminoid utama rimpang kunyit (a) Kurkumin I (kurkumin), (b) Kurkumin II (demetoksikurkumin), (c) Kurkumin III (bis- demetoksikurkumin).....	7
Gambar 2.3 Skema alat proses maserasi.....	10
Gambar 2.4 Alat perkolasi.....	11
Gambar 2.5 Skema alat proses refluks.....	11
Gambar 2.6 Skema alat proses sokletasi.....	12
Gambar 2.7 Alat Sokletasi.....	16
Gambar 3.1 Skema Alat Proses Ekstraksi Kunyit Kuning.....	20
Gambar 3.2 Skema Alat Rotary Evaporator.....	21
Gambar 3.3 Diagram Alir Penelitian.....	23
Gambar 4.1 Hasil Uji Zat Warna pada pH 2, 4, 6, 9, dan 12.....	32
Gambar A.1 Massa Jenis Air pada Variasi Temperatur.....	38
Gambar C.1 Kurva Penentuan Panjang Gelombang Maksimum.....	44
Gambar C.2 Kurva Kurkumin Standar.....	45
Gambar C.3 Kurva Konsentrasi Terhadap Waktu Ekstraksi.....	46
Gambar C.4 Kurva %Yield Ekstraksi terhadap Waktu Ekstraksi.....	47
Gambar C.5 Konsentrasi Kurkumin Setelah Evaporasi Terhadap Waktu Operasi.....	48
Gambar E.1 Proses Ekstraksi Sokletasi Kunyit Kuning.....	52
Gambar E.2 Proses Evaporasi menggunakan Rotary Evaporator.....	52
Gambar E.3 Ekstrak hasil Ekstraksi Sokletasi.....	53
Gambar E.4 Ekstrak Hasil Evaporasi.....	53
Gambar E.5 Hasil Analisis Zat Warna.....	53