

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
II.1 Tanaman yang Digunakan sebagai Objek Penelitian	5
II.1.1 Ginseng Jawa (<i>Talinum paniculatum</i>).....	6
II.1.2 Tanaman Temulawak (<i>Curcuma xanthorrhiza</i>).....	7
II.1.3 Tanaman Pegagan (<i>Centella asiatica</i>).....	9
II.2 Formula <i>Effervescent</i>	10
II.2.1 Metode Pembuatan Serbuk <i>Effervescent</i>	10
II.2.2 Bahan Tambahan dalam Pembuatan Serbuk <i>Effervescent</i>	12
II.2.3 Evaluasi Sediaan	13
II.3 Metode Analisis.....	14
II.3.1 Kolorimetri dan Spektrofotometri UV-Vis	14
II.3.2 Spektrofotometri UV-Vis dalam Analisis Fenolat	14
II.3.3 Spektrofotometri UV-Vis dalam Analisis Flavonoid.....	16
II.3.4 Analisis Aktivitas Antioksidan.....	18
II.3.4 <i>High Performance Thin-Layer Chromatography</i> (HPTLC)	19
II.3.5 <i>High Performance Liquid Chromatography</i> (HPLC)	20
II.4 Tahapan Penjaminan Mutu Penelitian Obat Herba	20
BAB III METODE PENELITIAN	23

III.1 Bahan dan Alat.....	23
III.2 Prosedur Penelitian	24
III.2.1 Karakterisasi sifat fisik, skrining fitokimia, serta total fenolat dan flavonoid ekstrak.....	24
III.2.1.1 Penyediaan Ekstrak dengan Metode Maserasi.....	24
III.2.1.2 Skrining Fitokimia Ekstrak terhadap Sampel Uji	25
III.2.1.3 Analisis Kuantitatif Total Fenolat.....	26
III.2.1.4 Analisis Kuantitatif Total Flavonoid.....	28
III.2.2 Formulasi dan Analisis Mutu Serbuk <i>Effervescent</i>	30
III.2.2.1 Formulasi Serbuk <i>Effervescent</i>	30
III.2.2.2 Analisis Jaminan Mutu Formula Serbuk <i>Effervescent</i> ..	32
III.2.3 Analisis Kuantitatif Kurkumin dengan HPTLC	33
III.2.4 Analisis Interaksi Senyawa dalam Campuran Ekstrak dan Profil Kromatogram Senyawa pada Formula Terbaik Menggunakan HPLC	34
III.2.5 Analisis Aktivitas Antioksidan Dengan DPPH (<i>2,2-Diphenyl 1Picrylhydrazyl</i>).....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
IV.1 Karakteristik Ekstrak	37
IV.1.1 Karakteristik Fisik dan Skrining Fitokimia	37
IV.1.2 Total Fenolat dan Total Flavonoid Bahan Baku Ekstrak.....	39
IV.2 Formulasi dan Analisis Mutu Serbuk <i>Effervescent</i>	42
IV.2.1 Formulasi Serbuk <i>Effervescent</i>	42
IV.2.2 Analisis Mutu Formula Serbuk <i>Effervescent</i>	43
IV.3 Penentuan Kadar Kurkumin dalam Formula Serbuk <i>Effervescent</i> Terbaik Menggunakan HPTLC	48
IV.4 Analisis Interaksi Senyawa dalam Campuran Ekstrak dan Profil Kromatogram Senyawa pada Formula Terbaik dengan HPLC	51
IV.4.1 Analisis Interaksi Senyawa dalam Campuran Ekstrak	51
IV.4.2 Analisis Profil Kromatogram Senyawa pada Formula Terbaik....	53

IV.5 Penentuan Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH (2,2- <i>Diphenyl-1 Picrylhydrazyl</i>).....	55
IV.6 Interpretasi Data Penelitian.....	57
BAB V PENUTUP	60
V.1 Kesimpulan	60
V.2 Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	68