

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
RINGKASAN	xii
SUMMARY	xiii
BAB I PENDAHULUAN	xiii
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
II.1 Tumbuhan Salam.....	5
II.1.1 Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Salam	5
II.1.2 Khasiat dan Kandungan Tanaman Salam	6
II.2 Asam Fenolat.....	7
II.2.1 Asam Galat.....	11
II.2.2 Asam Kafeat.....	11
II.3 Antibakteri.....	12
II.4 Antioksidan	13
II.5 Kromatografi	15
II.5.1 Kromatorafi Lapis Tipis (KLT)	16

II.5.2	Kromatografi Lapis Tipis Preparatif	16
II.5.3	Kromatografi Cair Kinerja Ultra Tinggi – Tandem Spektrometri Massa (LC-MS/MS).....	17
II.6	Spektrofotometri UV-Vis	19
BAB III	METODE PENELITIAN	22
III.1	Bahan dan Alat.....	22
III.1.1	Bahan.....	22
III.1.2	Alat.....	23
III.2	Cara Kerja	24
III.2.1	Persiapan Sampel	24
III.2.2	Ekstraksi.....	24
III.2.3	Skrining Fitokimia	24
III.2.4	Uji Total Fenolat	27
III.2.5	Isolasi Asam Fenolat.....	28
III.2.6	Pemisahan Isolat.....	30
III.2.7	Uji Kemurnian Isolat.....	30
III.2.8	Identifikasi Asam Fenolat	31
III.2.9	Uji Antioksidan dengan Metode DPPH	31
III.2.10	Uji Antibakteri.....	33
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	36
IV.1	Hasil Preparasi dan Ekstraksi Sampel	36
IV.2	Hasil Skrining Fitokimia.....	37
IV.3	Total Fenolat dalam Daun Salam.....	38

IV.4	Hasil Isolasi Asam Fenolat	40
IV.5	Hasil Pemisahan Isolat	42
IV.6	Hasil Uji Kemurnian	46
IV.7.1	Hasil Uji Kemurnian Isolat B ₁	46
IV.7.2	Hasil Uji Kemurnian Isolat B ₂	48
IV.7	Hasil Identifikasi Asam Fenolat	50
IV.8.1	Hasil Identifikasi Isolat B ₁	50
IV.8.2	Hasil Identifikasi Isolat B ₂	54
IV.8	Aktivitas Antioksidan	58
IV.9	Aktivitas Antibakteri.....	60
BAB V PENUTUP		66
V. 1	Kesimpulan	66
V. 2	Saran	66
DAFTAR PUSTAKA		67
LAMPIRAN		74