

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Pisang ( <i>Musa paradisiaca</i> ).....	6
2.1.1. Pisang Raja Bulu.....	8
2.1.2. Kandungan Zat Gizi dalam Buah Pisang Raja Bulu.....	9
2.1.3. Kulit Pisang.....	11
2.1.4. Pemanfaatan Kulit Pisang.....	12
2.1.5. Teknik Pengeringan.....	14

Eva Nuramanah, 2012

Kajian Aktivitas Antioksidan Kulit Pisang Raja Bulu (*Musa Paradisiaca* L. Var *Sapientum*) Dan Produk Olahannya

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

2.2 Antioksidan.....	16
2.3 Kandungan Antioksidan Kulit Pisang.....	18
2.4 Uji Fitokimia.....	19
2.5 Pengujian Aktivitas Antioksidan.....	22
2.4.1. Metode CUPRAC.....	22
2.4.2. Metode FRAP.....	22
2.4.3. Metode ABTS.....	23
2.4.4. Metode DPPH.....	23
2.6 Penentuan Total Fenolik dengan Metode Folin-Ciocalteu.....	25

### **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1 Lokasi Penelitian.....	26
3.2 Alat dan Bahan.....	26
3.2.1. Alat.....	26
3.2.2. Bahan.....	26
3.3 Tahapan Penelitian.....	27
3.4 Prosedur Kerja.....	28
3.4.1. Persiapan Sampel.....	28
3.4.2. Pembuatan Tepung Kulit Pisang.....	28
3.4.3. Persiapan Ekstrak.....	30
3.4.4. Uji Fitokimia.....	30
3.4.5. Uji Total Fenolik.....	32
3.4.6. Uji Aktivitas Antioksidan.....	33

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1.Pengolahan Tepung Kulit Pisang.....	34
4.2.Hasil Ekstraksi Sampel.....	35
4.3.Hasil Uji Fitokimia.....	37
4.4.Hasil Uji Total Fenolik.....	39
4.5.Hasil Uji Aktivitas Antioksidan.....	40

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1.Kesimpulan.....	45
5.2.Saran.....	46

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Zat Gizi Pisang Raja Bulu (per 100 g daging buah)...	10
Tabel 2.2 Komposisi zat gizi kulit pisang (per 100 gram bahan).....	11
Tabel 4.1 Hasil Pengolahan Tepung Kulit Pisang.....	34
Tabel 4.2 Hasil Ekstraksi Kulit Pisang dan Tepung Kulit Pisang.....	36
Tabel 4.3 Hasil Uji Fitokimia dari Ekstrak Kulit Pisang.....	37
Tabel 4.4 Hasil Uji Fitokimia dari Ekstrak Tepung Kulit Pisang.....	38
Tabel 4.5 Data Absorbansi Kurva Standar Asam Galat.....	40
Tabel 4.6 Data Absorbansi Ekstrak Sampel.....	42
Tabel 4.7 Data Aktivitas Antioksidan Ekstrak Sampel.....	43

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tanaman Buah Pisang.....	7
Gambar 2.2 Pisang Raja Bulu.....	9
Gambar 2.3 Struktur Kimia Katekin, Gallokatekin, dan Epikatekin.....	19
Gambar 2.4 Struktur molekul DPPH.....	23
Gambar 2.5 Reaksi DPPH dengan antioksidan.....	24
Gambar 3.1 Bagan Alir Penelitian.....	27
Gambar 3.2 Pengolahan Kulit Pisang Menjadi Tepung.....	29
Gambar 4.2 Diagram Batang Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Pisang dan Ekstrak Tepung Kulit Pisang.....	43

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan Pembuatan Larutan Standar DPPH.....	49
Lampiran 2. Kurva Kalibrasi DPPH.....	51
Lampiran 3. Perhitungan % Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Pisang dan Ekstrak Tepung Kulit Pisang.....	53
Lampiran 4. Kurva Standar Asam Galat pada Uji Total Fenolik.....	55
Lampiran 5. Perhitungan Total Fenolik Ekstrak Kulit Pisang.....	56
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian.....	57