

# DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
1.5 Batasan Masalah.....	6
 <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Rosela ( <i>Hibiscus sabdariffa</i> Linn).....	7
2.1.1 Deskripsi Tanaman.....	7
2.1.2 Kandungan Kimia Rosela.....	9
2.1.3 Khasiat Rosela.....	11
2.2 Flavonoid.....	12
2.3 Antioksidan.....	15
2.4 Pengujian Aktivitas Antioksidan.....	18

Hati Nurani Kartini, 2012

Pengaruh Lama Penyeduhan dan Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Rosela (*Hibiscus Sabdariffa*)

## **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1 Tahapan Penelitian.....	20
3.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	22
3.2.1 Alat.....	22
3.2.2 Bahan.....	23
3.3 Langkah Kerja.....	23
3.3.1 Uji Fitokimia.....	23
3.3.2 Pembuatan Teh Rosela.....	24
3.3.3 Uji Aktivitas Antioksidan Teh Rosela.....	25

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1 Uji Fitokimia.....	28
4.2 Pembuatan Teh Rosela .....	29
4.3 Uji Aktivitas Antioksidan Teh Rosela.....	30
4.3.1 Aktivitas Antioksidan Teh Rosela Lama Penyeduhan 20 Menit.....	31
4.3.2 Aktivitas Antioksidan Teh Rosela Lama Penyeduhan 30 Menit.....	32
4.3.3 Aktivitas Antioksidan Teh Rosela Lama Penyeduhan 40 Menit.....	34
4.4 Perbandingan Aktivitas Antioksidan Teh Rosela.....	35
4.5 Analisis Data dan Pengujian Hipotesis.....	38

## **BAB V KESIMPULAN**

5.1 Kesimpulan.....	40
---------------------	----

Hati Nurani Kartini, 2012

Pengaruh Lama Penyeduhan dan Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Rosela (Hibiscus Sabdariffa)



Hati Nurani Kartini, 2012

Pengaruh Lama Penyeduhan dan Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Rosela (Hibiscus Sabdariffa)

**DAFTAR PUSTAKA..... 41**  
**LAMPIRAN..... 43**



**Hati Nurani Kartini, 2012**

Pengaruh Lama Penyeduhan dan Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Rosela (Hibiscus Sabdariffa)

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Ekstrak Rosela Segar setiap 100 gram.....	10
Tabel 4.1 Hasil Uji Fitokimia Ekstrak Metanol dan Ekstrak Air Kelopak Rosela Kering.....	30
Tabel 4.2 Perbandingan Aktivitas Antioksidan Teh Rosela.....	38
Tabel 4.3 Analisis Pengaruh Faktor Waktu Penyeduhan dan Lama Penyimpanan Teh Rosela Terhadap Kemampuannya Mereduksi DPPH.....	40

Hati Nurani Kartini, 2012

Pengaruh Lama Penyeduhan dan Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Rosela (Hibiscus Sabdariffa)

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Tanaman Rosela.....	8
Gambar 2.2 Struktur Antosianin.....	9
Gambar 2.3 Struktur <i>gossypetine</i> .....	10
Gambar 2.4 Struktur <i>quercetine</i> .....	10
Gambar 2.5 Struktur <i>2,2-diphenyl-1-picrylhidrazyl</i> (DPPH).....	18
Gambar 2.6 Contoh Reaksi DPPH Dengan Senyawa Antioksidan.....	19
Gambar 3.1 Bagan Alir Uji Fitokimia.....	20
Gambar 3.2 Bagan Alir Pengujian Aktivitas Antioksidan.....	21
Gambar 3.3 Bagan Alir Pembuatan Kurva Kalibrasi.....	26
Gambar 4.1 Reaksi Antosianin dengan DPPH.....	32
Gambar 4.2 Grafik Perubahan Aktivitas Antioksidan Teh Rosela yang Diseduh Selama 20 Menit.....	33
Gambar 4.3 Grafik Perubahan Aktivitas Antioksidan Teh Rosela yang Diseduh Selama 30 Menit.....	35

Hati Nurani Kartini, 2012

Pengaruh Lama Penyeduhan dan Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Rosela (*Hibiscus Sabdariffa*)



**Hati Nurani Kartini, 2012**

Pengaruh Lama Penyeduhan dan Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Rosela (Hibiscus Sabdariffa)

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu)

Gambar 4.4 Grafik Perubahan Aktivitas Antioksidan Teh Rosela yang Diseduh Selama 40

Menit..... 36

Gambar 4.5 Perbandingan Aktivitas Antioksidan Teh Rosela..... 38



Hati Nurani Kartini, 2012

Pengaruh Lama Penyeduhan dan Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Rosela (Hibiscus Sabdariffa)



## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kurva Kalibrasi DPPH.....	43
Lampiran 2. Data Absorbansi dan Konsentrasi DPPH Sisa pada Teh Rosela dengan Suhu Penyeduhan 60°C selama 20 Menit.....	45
Lampiran 3. Data Absorbansi dan Konsentrasi DPPH Sisa pada Teh Rosela dengan Suhu Penyeduhan 60°C selama 30 Menit.....	47
Lampiran 4. Data Absorbansi dan Konsentrasi DPPH Sisa pada Teh Rosela dengan Suhu Penyeduhan 60°C selama 40 Menit.....	49
Lampiran 5. Uji Statistik Pengaruh Faktor Lama Penyeduhan dan Lama Penyimpanan Teh Rosela Terhadap Kemampuan mereduksi DPPH.....	51

Hati Nurani Kartini, 2012

Pengaruh Lama Penyeduhan dan Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Rosela (Hibiscus Sabdariffa)