

## 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> .....	x
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
2.1 Kentang ( <i>Solanum tuberosom</i> L.).....	5
2.1.1 Klasifikasi Tanaman Kentang ( <i>Solanum tuberosom</i> L.).....	5
2.1.2 Jenis-jenis kentang .....	6
2.1.3 Morfologi Kentang.....	7
2.2 Tinjauan Kandungan Kimia Kentang .....	8
2.3 Uji Fitokimia .....	13

2.4 Uji Aktivitas Antioksidan.....	13
2.4.1 Radikal Bebas .....	15
2.4.2 Antioksidan .....	16
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>19</b>
3.1 Lokasi Penelitian .....	19
3.2 Alat dan Bahan .....	19
3.2.1 Alat .....	19
3.2.2 Bahan .....	19
3.3 Tahap Penelitian .....	20
3.4 Prosedur Penelitian .....	22
3.4.1 Cara Pengolahan Kentang .....	22
3.4.2 Ekstraksi Tepung Kentang .....	22
3.4.3 Uji Fitokimia .....	23
3.4.4 Uji Aktivitas Antioksidan.....	24
3.4.4.1 Pembuatan Kurva Kalibrasi.....	24
3.4.4.2 Uji Aktivitas Antioksidan Produk Olahan Kentang .....	25
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>27</b>
4.1 Pembuatan Tepung Kentang.....	27
4.2 Ekstraksi Tepung Kentang.....	30

4.3 Uji Fitokimia .....	33
4.4 Uji Aktivitas Antioksidan.....	36
4.4.1 Pembuatan Kurva Kalibrasi DPPH.....	36
4.4.2 Uji Aktivitas Antioksidan Produk Olahan Kentang Kuning	37
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>44</b>
5.1 Kesimpulan.....	44
5.2 Saran .....	45
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>48</b>
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS</b>	