

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.1 Rumusan Masalah	3
1.2 Batasan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Cabai Merah Keriting	4
2.1.1 Morfologi dan Dikotomi Cabai Merah Keriting	4
2.1.2 Kandungan Gizi dan Bahan Kimia pada Cabai Merah Keriting	6
2.2 Kapsaisin	7
2.3 Metode Pemisahan dan Ekstraksi	8
2.4 Antioksidan	9
2.6 Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazin)	11
2.7 Spektrofotometer UV-Vis	11
2.8 Kromatografi Lapis Tipis (KLT)	12
BAB III METODE PENELITIAN	14
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi	14
3.3 Prosedur	14
3.3.1 Isolasi Kapsaisin dari Cabai Merah Keriting	14
3.3.2 Uji Aktivitas Antioksidan	16
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Preparasi Sampel Cabai Merah Keriting	18

4.2	Isolasi Kapsaisin dari Cabai Merah Keriting (<i>Capsicum annum</i> L.)	19
4.3	Kromatografi Lapis Tipis (KLT).....	20
4.4	Uji Antioksidan.....	21
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	27
5.1	Kesimpulan	27
5.2	Saran.....	27
	DAFTAR PUSTAKA	28
	SUBJEK INDEKS	32
	LAMPIRAN A	33
	LAMPIRAN B	34
	LAMPIRAN C	36
	LAMPIRAN D.....	38