

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| ABSTRAK | i |
| ABSTRACT | ii |
| KATA PENGANTAR..... | iii |
| DAFTAR ISI..... | v |
| DAFTAR GAMBAR..... | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR ISTILAH | x |
| DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG | xv |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 3 |
| 1.3 Batasan Masalah | 3 |
| 1.4 Tujuan Penelitian | 4 |
| 1.5 Manfaat Penelitian | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| 2.1 Kurma | 5 |
| 2.2 Biji Kurma | 8 |
| 2.3 Metode Ekstraksi..... | 9 |
| 2.3.1. Ekstraksi Cara Dingin | 10 |
| 2.3.2. Ekstraksi Cara Panas | 11 |
| 2.4 Fitokimia | 12 |
| 2.3.3. Flavonoid..... | 13 |
| 2.3.4. Tanin..... | 14 |
| 2.3.5. Alkaloid | 15 |
| 2.3.6. Saponin | 16 |
| 2.3.7. Terpenoid dan Steroid | 17 |
| 2.5 Antioksidan | 18 |
| 2.6 Spektrofotometri UV-Vis..... | 22 |
| 2.7 Sabun | 24 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN..... | 27 |
| 3.1 Waktu dan Tempat Penelitian | 27 |
| 3.2 Bahan, Alat dan Instrumentasi | 27 |
| 3.2.1. Bahan..... | 27 |
| 3.2.2. Alat dan Instrumentasi | 27 |
| 3.3 Prosedur | 27 |
| 3.3.1. Preparasi dan Pembuatan Serbuk Simplisia | 28 |
| 3.3.2. Ekstraksi Biji Kurma Menggunakan Metode Maserasi..... | 28 |

| | |
|--|-----------|
| 3.3.3. Uji Fitokimia Ekstrak Biji Kurma | 29 |
| 3.3.4. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Kurma Metode DPPH | 30 |
| 3.3.5. Pembuatan Sabun Ekstrak Biji Kurma | 31 |
| 3.3.6. Uji Karakteristik Sabun Ekstrak Biji Kurma | 31 |
| 3.3.7. Uji Mutu Sabun Ekstrak Biji Kurma..... | 32 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 36 |
| 4.1 Preparasi Sampel..... | 36 |
| 4.2 Ekstraksi Biji Kurma | 37 |
| 4.3 Fitokimia Ekstrak Biji Kurma | 39 |
| 4.4 Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Kurma | 40 |
| 4.5 Sabun Ekstrak Biji Kurma..... | 44 |
| 4.6 Karakteristik Sabun Ekstrak Biji Kurma | 47 |
| 4.6.1. pH Sabun Mandi | 48 |
| 4.6.2. Tinggi Busa | 49 |
| 4.6.3. Kekerasan Sabun | 50 |
| 4.7 Mutu Sabun Ekstrak Biji Kurma | 51 |
| 4.7.1. Kadar Air | 52 |
| 4.7.2. Total Lemak..... | 53 |
| 4.7.3. Bahan Tak Larut Etanol | 54 |
| 4.7.4. Alkali Bebas dan Asam Lemak Bebas..... | 55 |
| BAB V PENUTUP | 58 |
| 5.1. Kesimpulan | 58 |
| 5.2. Saran..... | 58 |
| DAFTAR PUSTAKA | 59 |
| LAMPIRAN A | 65 |
| LAMPIRAN B | 66 |
| LAMPIRAN C | 67 |
| LAMPIRAN D | 68 |
| LAMPIRAN E | 72 |
| LAMPIRAN F | 73 |
| LAMPIRAN G..... | 75 |