

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
DAFTAR ISI	iii
BAB 1 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 Kelor (<i>Moringa oleifera</i>)	5
2.1.1 Taksonomi Tanaman Kelor.....	6
2.1.2 Kandungan Daun Kelor	6
2.2 Metode Ekstraksi	7
2.2.1 Metode Maserasi.....	7
2.2.2 Metode Perkolasi.....	8
2.2.3 Metode Refluks	9
2.2.4 Metode Soxhlet	9
2.3 Uji Fitokimia	9
2.3.1 Uji Flavonoid	10
2.3.2 Uji Tanin	11
2.3.3 Uji Steroid.....	12
2.3.4 Uji Alkaloid	13
2.3.5 Uji Saponin	13
2.4 Antioksidan	14
2.5 Metode Pengujian Antioksidan menggunakan Uji DPPH (<i>2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl</i>)	16
2.6 Minyak Goreng	17
2.7 Kerusakan pada Minyak Goreng	20
2.8 Pengujian Kualitas pada Minyak Goreng	21
2.8.1 Asam Lemak Bebas	21
2.8.2 Bilangan Peroksida	22

2.9	Spektrofotometri UV-Vis	23
1.10	Uji Organoleptik	26
BAB III METODE PENELITIAN		28
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	28
3.2	Alat, Bahan dan Instrumentasi	28
3.3	Prosedur Penelitian	29
3.3.1	Pembuatan Simplisia	30
3.3.2	Ekstraksi Sampel	30
3.3.3	Uji Fitokimia	30
3.3.4	Uji Aktivitas Antioksidan	31
3.3.5	Pengujian Antioksidan pada Minyak Goreng Curah	32
3.3.6	Pengujian Organoleptik	33
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		35
4.1	Preparasi dan Ekstraksi Daun Kelor (<i>Moringa Oleifera</i>)	35
4.2	Uji Fitokimia	37
4.3	Uji Aktivitas Antioksidan	37
4.4	Aplikasi pada Minyak Goreng Curah	42
4.4.1	Penetapan Asam Lemak Bebas	43
4.4.2	Penetapan Bilangan Peroksida	45
4.5	Uji Organoleptik	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		53
5.1	Kesimpulan	53
5.2	Saran	53
DAFTAR PUSTAKA		54