

DAFTAR ISI

Abstrak	I
<i>Abstract</i>	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	v
Daftar Gambar	vii
Daftar Tabel	viii
Daftar Lampiran	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kemangi	4
2.1.1 Klasifikasi	4
2.1.2 Morfologi dan Habitat Kemangi	5
2.1.3 Kandungan Kimia Kemangi	5
2.1.4 Manfaat Kemangi	5
2.2 Minyak Atsiri	6
2.3 Metode Produksi Minyak Atsiri	8
2.4 Antioksidan	10
2.5 Metode Pengujian Antioksidan Menggunakan DPPH	12
2.6 Spektrofotometri Ultraviolet-Visibel (UV-Vis)	13
2.7 Kromatografi Lapis Tipis (KLT)	14
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.2 Alat, Bahan, dan Instrumentasi	17
3.2.1. Alat	17
3.2.2. Bahan	17
3.3 Prosedur Penelitian	17
3.3.1. Persiapan Sampel Kemangi	17

3.3.2.	Isolasi Minyak Atsiri Kemangi	17
3.3.3.	Kromatografi Lapis Tipis (KLT)	18
3.3.4.	Penentuan Aktivitas Antioksidan Secara Kuantitatif dengan Metode DPPH	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		20
4.1	Preparasi Sampel Kemangi (<i>Ocimum sanctum</i> L.)	20
4.2	Isolasi Minyak Atsiri dari Kemangi (<i>Ocimum sanctum</i> L.)	20
4.3	Uji Golongan Senyawa Terpen Menggunakan Kromatografi Lapis Tipis (KLT)	21
4.4	Uji Aktivitas Antioksidan Minyak Atsiri Kemangi Menggunakan Metode DPPH (<i>1,1-difenil-2-pikrilhidrazil</i>)	23
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		28
5.1	Kesimpulan	28
5.2	Saran	28
DAFTAR PUSTAKA		29
LAMPIRAN		32