

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan	ii
KATA PENGANTAR	v
RINGKASAN	vii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tinjauan Tentang Tanaman	7
2.1.1 Klasifikasi Manggis (<i>Garcinia mangostana</i> L.)	7
2.1.2 Nama Daerah Manggis (<i>Garcinia mangostana</i> L.)	7
2.1.3 Morfologi Tanaman.....	8
2.1.4 Ekologi dan Penyebaran Tanaman.....	8
2.1.5 Kandungan Kimia	8
2.1.6 Kegunaan Manggis (<i>Garcinia mangostana</i> L.)	10
2.2 Tinjauan Tentang Standardisasi.....	11
2.3 Tinjauan Kandungan Kimia	11

2.3.1 Tinjauan Tentang α -mangostin.....	11
2.4 Tinjauan Tentang Simplisia.....	13
2.4.1 Klasifikasi Simplisia	13
2.4.2 Tahap Pembuatan Simplisia	14
2.5 Tinjauan Tentang Ekstrak	17
2.5.1 Definisi Ekstrak	17
2.5.2 Pembuatan Serbuk Simplisia	17
2.5.3 Faktor yang Berpengaruh pada Mutu Ekstrak.....	19
2.5.4 Metode Ekstrak	21
2.6 Tinjauan tentang Parameter Standar Umum Simplisia dan Ekstrak....	24
2.6.1 Parameter Spesifik	24
2.6.2 Parameter Nonspesifik.....	26
2.7 Tinjauan Tentang KLT-Densitometri	27
2.7.1 Kromatografi Secara Umum.....	27
2.7.2 Kromatografi Lapis Tipis.....	27
2.7.3 Tinjauan Tentang Densitometri.....	30
2.7.4 Penentuan Panjang Gelombang Maksimum.....	30
BAB III. KERANGKA KONSEPTUAL	
3.1 Landasan Teoritik.....	31
3.2 Skema Kerangka Konseptual.....	32
BAB IV. METODE PENELITIAN	
4.1 Skema Kerja Penelitian.....	34
4.2 Bahan dan Alat.....	35
4.2.1 Bahan Penelitian	35
4.2.2 Bahan Kimia yang Digunakan.....	35
4.2.3 Alat yang Digunakan	35
4.3 Metode Penelitian	35
4.3.1 Simplisia	35
4.3.2 Ekstrak	38

4.4 Penetapan Kadar α -Mangostin dalam Kulit Buah Manggis.....	41
4.4.1 Bahan Tanaman yang Digunakan	41
4.4.2 Bahan Kimia yang Digunakan.....	41
4.4.3 Preparasi Larutan Pembanding	41
4.4.4 Preparasi Larutan Uji Sampel.....	42
BAB V. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
5.1 Simplisa.....	44
5.1.1 Parameter Spesifik	44
5.1.2 Parameter Nonspesifik	48
5.2 Ekstrak.....	51
5.2.1 Parameter Spesifik	51
5.2.2 Parameter Nonspesifik	53
5.3 Profil Kromatografi.....	57
5.4 Penetapan Kadar α -Mangostin.....	58
5.4.1 Penentuan Panjang Gelombang Maksimum	58
5.4.2 Kurva Baku Standar α -mangostin.....	59
5.4.3 Penentuan Kadar α -mangostin dalam Simplisa Kulit Buah Manggis.....	60
5.4.4 Penentuan Kadar α -mangostin dalam Ekstrak Etanol 70% Kulit Buah Manggis	61
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan	64
6.2 Saran	65
DAFTAR PUSTAKA.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
V. 1 Hasil Pengamatan Organoleptis Serbuk Simplisia	45
V. 2 Hasil Perhitungan Kadar Sari Larut Air Simplisia	46
V. 3 Hasil Perhitungan Kadar Sari Larut Etanol Simplisia	47
V. 4 Hasil Perhitungan Susut Pengeringan	48
V. 5 Hasil Perhitungan Kadar Abu Total Simplisia	49
V. 6 Hasil Perhitungan Kadar Abu Tidak Larut Asam Simplisia	50
V. 7 Hasil Pengamatan Organoleptis Ekstrak	52
V. 8 Hasil Perhitungan Rendemen Ekstrak	53
V. 9 Hasil Perhitungan Kadar Air Ekstrak	55
V. 10 Hasil Perhitungan Kadar Abu Total Ekstrak	56
V. 11 Hasil Perhitungan Kadar Abu Tidak Larut Asam Ekstrak	57
V.12 Hasil Pengamatan Profil Kromatografi	59
V. 13 Kadar vs Area Standar α -mangostin	61
V. 14 Hasil Perhitungan Kadar α -mangostin Simplisia	62
V. 15 Hasil Perhitungan Kadar α -mangostin Ekstrak	63
V. 16 Rangkuman Hasil Standardisasi Simplisia dan Ekstrak	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Gambar Buah Manggis	7
2.2 Gambar Struktur Kimia Beberapa Xanthone	9
2.3 Gambar Struktur Kimia α -mangostin	11
3.1 Gambar Skema Kerangka Konseptual	33
4.1 Gambar Skema Kerja Penelitian	35
4.2 Gambar Rangkaian Alat Penetapan Kadar Air	41
5.1.1 Gambar Simplisia Kulit Buah Manggis	45
5.1.2 Gambar Serbuk Simplisia Kulit Buah Manggis	46
5.1.3 Gambar Fragmen Serbuk Simplisia Kulit Buah Manggis	47
5.2.1 Gambar Ekstrak etanol 70% Kulit Buah Manggis	54
5.3.1 Gambar Hasil Uji Profil Kromatografi	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Determinasi Tanaman Kulit Buah Manggis	72
2. CoA Simplisia Kulit Buah Manggis	73
3. CoA Standar α -mangosteen	74
4. Spektra Penentuan Panjang Gelombang Maksimum	75
5. Hasil Densitogram Penetapan Kadar α -mangostin	76
6. Perhitungan Kurva Baku α -mangostin	77
7. Perhitungan Jumlah α -mangostin dalam Sampel	78