

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	v
RINGKASAN	vii
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Definisi dan Jenis Madu	5
2.2 Sifat Fisika Kimia Madu	6
2.3 Manfaat Madu	7
2.4 Kandungan Madu	7
2.5 Flavonoid	9
2.6 Metode Analisis Flavonoid Total	10
2.6.1 Kolorimetri	10
2.6.2 Spektrofotometri UV-Vis	12
2.7 Analisis Multivariat	14
BAB III. KERANGKA KONSEPTUAL	
3.1 Uraian Kerangka Konseptual	16

3.2	Kerangka Konseptual	18
3.3	Hipotesis	19
BAB IV. METODE PENELITIAN		
4.1	Jenis Review	20
4.2	Rentang Tahun dan Jumlah Artikel	20
4.3	Database	20
4.4	Metode Pencarian Sumber Pustaka	21
4.4.1	Kata Kunci.....	21
4.4.2	Faktor Inklusi dan Eksklusi	21
4.4.3	Ekstraksi Data	22
4.4.4	Analisis Data	22
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN		
5.1	Hasil Penelitian	24
5.1.1	Data Hasil Pencarian	24
5.1.2	Analisis Data	26
5.1.3	Analisis Data Flavonoid Total Madu	29
5.2	Pembahasan	33
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN		
6.1	Kesimpulan	43
6.2	Saran	43
DAFTAR PUSTAKA		44
Lampiran		47

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
II.1 Kriteria Mutu Madu berdasarkan SNI, 2013	6
IV.1 Kriteria Inklusi dan Eksklusi	21
IV.2 Ekstraksi Data	22
V.1 Data Hasil Pencarian	24
V.2 Analisis Data Ekstraksi	26
V.3 Analisis Data Flavonoid Total Madu	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Struktur Umum Flavonoid	9
2.2 Struktur Kimia dan Klasifikasi Flavonoid	10
2.3 Pembentukan kompleks kuersetin-ion aluminium (III)	11
2.4 Reaksi warna pada flavonoid	12
2.5 Skema spektrofotometer UV-Vis <i>single beam</i>	13
2.6 Skema spektrofotometer UV-Vis <i>double beam</i>	13

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	Tabel Kandungan Flavonoid Total Madu Monofloral	48
2	Tabel Kandungan Flavonoid Madu Monofloral	50