

DAFTAR ISI

| | |
|---------------------------------------------------------|----------|
| HALAMAN JUDUL | ii |
| HALAMAN PERSETUJUAN..... | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iv |
| HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS | v |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| DAFTAR ISI..... | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR TABEL..... | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xiv |
| INTISARI | xv |
| ABSTRACT..... | xvi |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1. Latar Belakang Masalah | 1 |
| 1.2. Perumusan Masalah | 3 |
| 1.3. Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.4. Manfaat Penelitian | 3 |
| BAB II STUDI PUSTAKA..... | 4 |
| 2.1. Tinjauan Pustaka | 4 |
| 2.1.1. Propolis. | 4 |
| 2.1.2. Ekstraksi..... | 7 |
| 2.1.3. Standarisasi | 7 |
| 2.1.4. Jenis Lebah (<i>Apis Mellifera</i>)..... | 8 |
| 2.1.5. <i>Caffeic Acid Phenethyl Ester</i> (CAPE) | 9 |
| 2.1.6. Parameter-Parameter | 10 |
| 2.1.7. Nanoemulsi | 13 |

| | |
|------------------------------------------------|-----------|
| 2.2. Uraian Instrumen | 13 |
| 2.2.1. Spektrofotometri | 13 |
| 2.2.2. Spektrofotometri UV-Vis | 13 |
| 2.2.3. Kromatografi | 14 |
| 2.2.4. Kromatografi Lapis Tipis | 14 |
| 2.3 Keterangan Empiris | 15 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 16 |
| 3.1. Bahan dan Alat..... | 16 |
| 3.1.1 Bahan | 16 |
| 3.1.2. Alat..... | 16 |
| 3.2. Cara Penelitian | 16 |
| 3.2.1. Pengumpulan Bahan | 16 |
| 3.2.2. Pengeringan Propolis | 17 |
| 3.2.3. Uji Organoleptik | 17 |
| 3.2.4. Uji Kandungan Senyawa Terlarut..... | 17 |
| 3.2.5. Uji Kandungan Senyawa Kimia..... | 18 |
| 3.2.6. Uji Kromatografi Lapis Tipis..... | 19 |
| 3.3. Analisis Hasil | 19 |
| | |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 21 |
| 4.1. Hasil Penelitian | 21 |
| 4.1.1 Uji Organoleptik | 21 |
| 4.1.2 Uji Kansungan Senyawa Terlarut | 23 |
| 4.1.3 Analisis Kandungan Flavonoid Total | 26 |
| 4.1.4. Analisis Kandungan Fenolik Total | 27 |
| 4.1.5. Uji Kromatografi Lapis Tipis..... | 29 |
| | |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 32 |

| | |
|----------------------------|-----------|
| 5.1. Kesimpulan | 32 |
| 5.2. Saran | 32 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 33 |
| LAMPIRAN..... | 36 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|----------------------------------------------------------|----|
| Gambar 2.1. Struktur Senyawa Kimia CAPE | 10 |
| Gambar 3.1. Skematika Kerja | 20 |
| Gambar 4.1. Grafik Kurva Baku Standar Rutin | 26 |
| Gambar 4.2. Grafik Kurva Baku Standar CAPE | 28 |
| Gambar 4.3. Hasil Identifikasi Senyawa CAPE | 30 |

DAFTAR TABEL

| | |
|----------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 2.1. Komposisi Propolis | 5 |
| Tabel 4.1. Uji Organoleptik Ekstak Propolis | 22 |
| Tabel 4.2. Uji Kadar Senyawa Larut dalam Air | 24 |
| Tabel 4.3. Uji Kadar Senyawa Larut dalam Etanol | 25 |
| Tabel 4.4. Hasil Total Flavonoid Ekstrak Propolis | 27 |
| Tabel 4.5. Hasil Total Fenolik Ekstrak Propolis | 29 |
| Tabel 4.6. Nilai Rf CAPE | 30 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1. Analisis Kadar Senyawa Yang Larut Air..... | 37 |
| Lampiran 2. Analisis Kadar Senyawa Yang Larut Etanol 70% | 38 |
| Lampiran 3. Analisis Kadar Flavonoid Total..... | 40 |
| Lampiran 4. Analisis Kadar Fenolik Total..... | 46 |
| Lampiran 5. Kromatografi Lapis Tipis..... | 52 |