

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang.....	1
1.2    Rumusan Masalah.....	3
1.3    Tujuan .....	3
1.4    Manfaat .....	4
1.5    Hipotesis .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
2.1    Tanaman Pegagan ( <i>Centella asiatica</i> ) .....	5
2.1.1    Definisi Tanaman Pegagan ( <i>Centella asiatica</i> ) .....	5
2.1.2    Klasifikasi (taksonomi) Tanaman Pegagan ( <i>Centella asiatica</i> ) .....	6
2.1.3    Nama Sinonim Tanaman Pegagan ( <i>Centella asiatica</i> ) .....	6
2.1.4    Khasiat Tanaman Pegagan ( <i>Centella asiatica</i> ) .....	6
2.1.5    Aktivitas Farmakologi Tanaman Pegagan ( <i>Centella asiatica</i> ) .....	7
2.1.6    Kandungan Fitokimia ( <i>Centella asiatica</i> ).....	7
2.2    Ekstraksi.....	7
2.2.1    Definisi Ekstraksi.....	7
2.2.2    Maserasi .....	8
2.2.3    Pemekatan atau Penguapan.....	9
2.2.4    Rendemen .....	9
2.3    Ekstrak .....	9
2.4    Standardisasi .....	9
2.4.1    Parameter Spesifik .....	10
2.4.2    Parameter Non Spesifik .....	11
2.4.3    Manfaat Standardisasi .....	13
2.5    Penetapan Mutu Ekstrak .....	14
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>16</b>

3.1	Jenis Penelitian .....	16
3.2	Tempat dan Waktu Penelitian.....	16
3.3	Rancangan Penelitian.....	16
3.4	Alat dan Bahan.....	16
3.4.1	Alat.....	16
3.4.2	Bahan .....	16
3.5	Alur Penelitian .....	17
3.6	Kerangka Konsep Penelitian.....	18
3.7	Prosedur Kerja .....	19
3.7.1	Determinasi Sampel.....	19
3.7.2	Penyiapan Simplisia.....	19
3.7.3	Pembuatan Ekstrak .....	19
3.7.4	Penetapan Parameter-Parameter Standardisasi.....	19
3.8	Analisis Data.....	23
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>24</b>
4.1	Hasil .....	24
4.2	Pembahasan .....	29
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>33</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>34</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>38</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Klasifikasi tanaman pegagan .....	6
Tabel 2.2	Kandungan fitokimia tanaman pegagan ( <i>Centella asiatica</i> ).....	7
Tabel 4.1	Hasil perhitungan rendemen .....	24
Tabel 4.2	Hasil penetapan organoleptik.....	24
Tabel 4.3	Hasil penetapan kandungan kimia .....	25
Tabel 4.4	Hasil penetapan kadar sari larut dalam air .....	25
Tabel 4.5	Hasil penetapan kadar sari larut dalam etanol .....	26
Tabel 4.6	Hasil identifikasi spektrum inframerah ekstrak etanol 96% .....	26
Tabel 4.7	Hasil identifikasi spektrum inframerah ekstrak <i>n</i> -heksana .....	27
Tabel 4.8	Hasil penetapan kadar air .....	27
Tabel 4.9	Hasil penetapan kadar abu .....	28
Tabel 4.10	Hasil penetapan kadar abu tidak larut dalam asam .....	28
Tabel 4.11	Hasil penetapan cemaran mikroba .....	28
Tabel 4.12	Hasil penetapan cemaran kapang/ khamir .....	28

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Tanaman pegagan ( <i>Centella asiatica</i> ).....	5
Gambar 3.1 Alur penelitian.....	17
Gambar 3.2 Kerangka konsep penelitian .....	18

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Hasil determinasi .....	38
Lampiran 2. Organoleptik .....	39
Lampiran 3. Perhitungan hasil rendemen.....	40
Lampiran 4. Skrining fitokimia.....	41
Lampiran 5. Perhitungan hasil kadar sari larut dalam air .....	43
Lampiran 6. Perhitungan hasil kadar sari larut dalam etanol.....	45
Lampiran 7. Interpretasi data FTIR.....	47
Lampiran 8. Perhitungan hasil kadar air .....	51
Lampiran 9. Hasil kadar abu dan kadar abu tidak larut asam .....	53
Lampiran 10. Perhitungan hasil total cemaran mikroba .....	58
Lampiran 11. Perhitungan hasil total cemaran kapang/khamir.....	60
Lampiran 12. Rangkaian proses penelitian .....	62