

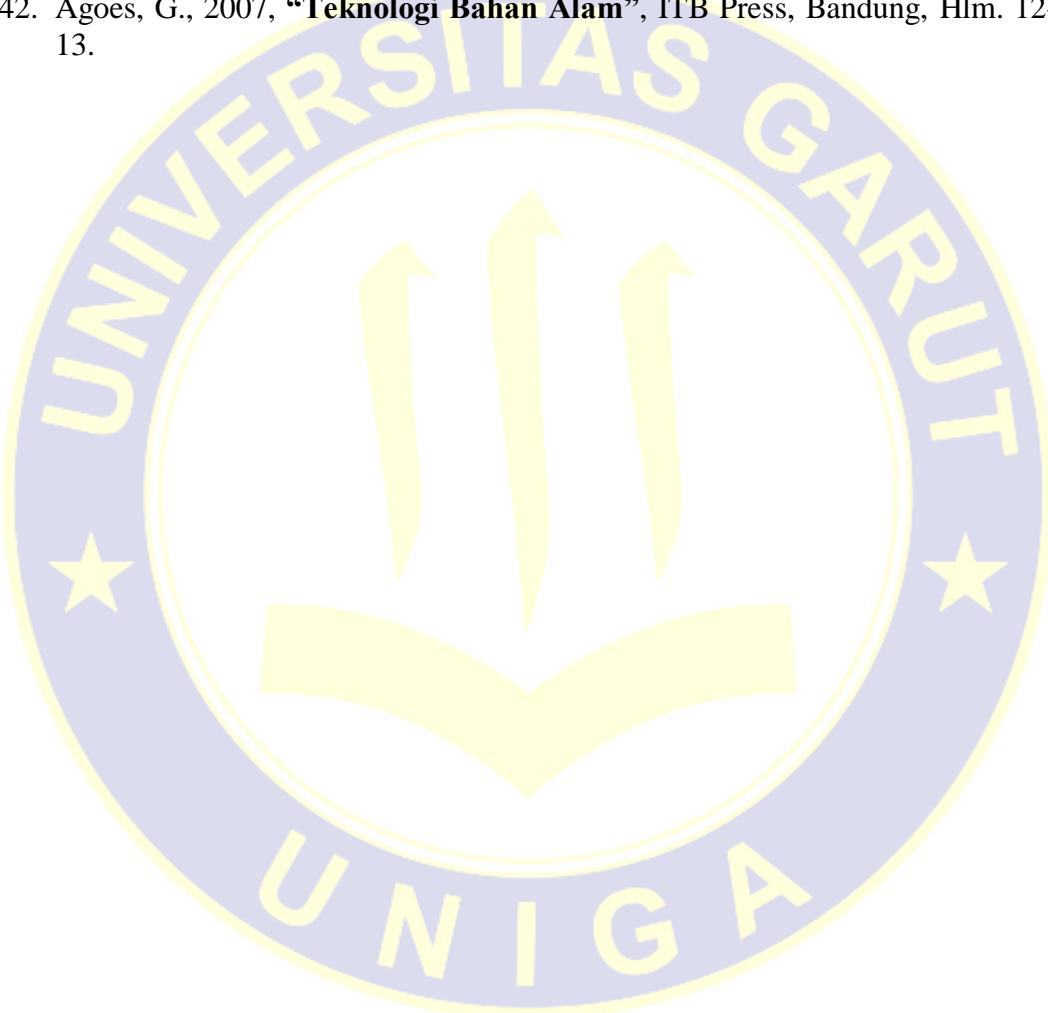
DAFTAR PUSTAKA

1. Alma, M. H., Murat, E., et. al., 2007, “**Chemical Composition and Content of Essential Oil from the Bud of Cultivated Turkish Clove (*Syzygium aromaticum*)**”, BioResources, 2(2), p. 265-269.
2. The Royal Botanic Garden and Domain Park Trust, 2011, “**Family: Myrtaceae in Topic 29: Callistemons, Kunzeas and Melaleucas.**”, Paper produced for the Walks & Talks Program of the North Shore Group of the Australian Plants Society, Sydney, p. 1-9, NSW Floral Online dalam <http://plantnet.rbgsyd.nsw.gov.au/>, Diakses pada Sabtu, 18 Februari 2017, 21.30 WIB.
3. BPOM, 2004, “**Ekstrak Tumbuhan Indonesia**”, Vol. II, BPOM, Jakarta.
4. Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2014, Persyaratan Mutu Obat Tradisional, Jakarta, “**Badan Pengawasan Obat dan Makanan nomor 12 tahun 2014**”.
5. Badan Standarisasi Nasional, 2009, “**SNI**”, 7388: Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan.
6. Creswell, C.L., 2005, “**Analisis Spektrum Senyawa Organik**”. Terjemahan Kosasih Padmawinata dan Iwang Soediro, Penerbit ITB, Bandung, Hlm. 15-27.
7. Depkes RI, 1985, “**Cara Pembuatan Simplisia**”, Ditjen POM, Jakarta, Hlm. 7-15.
8. Depkes RI, 2000, “**Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat**”, Depkes RI, Jakarta, Hlm. 1-37.
9. Ditjen POM, 1995, “**Materia Media Indonesia**”, Jilid VI, Ditjen POM, Jakarta, Hlm. 321-325, 278-181, 321, 324-325.
10. Djamil, R. dan Anelia, T., 2009, “**Penapisan Fitokimia, Uji BSLT, dan Uji Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Spesies Papilionaceae**”, Jurnal ilmu kefarmasian Indonesia, 7(2), Hlm. 65-71.
11. Hernani dan Mono R., 2005, “**Tanaman Berkhasiat Antioksidan**”, Penerbit Swadaya, Jakarta, Hlm. 3, 7.
12. Ganjar, I.G. dan Rohman, 2012, “**Kimia Farmasi Analisis**”, Pustaka Pelajar, Yogyakarta, Hlm. 36-40, 54.

13. Har, L.W. dan Ismail, I.S., 2012, “**Antioxidant Activity, Total Phenolics and Total Flavonoid of *Syzygium polyanthum* (Wight) Walp. Leaves**”, Int. J. Med. Arom. Plants, 2(2), p. 219-228.
14. Harborne, J.B., 1987, “**Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan**”, Cetakan II, Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata dan Iwang Soediro, Penerbit ITB, Bandung, Hlm. 1, 7-9, 103-104.
15. Islam. E., Islam, M.R., et. al., 2011, “**In Vitro and In Vivo Antioxidant Potential of Ethanolic Extract of *Syzygium Jambos* (L.) Bark**”, International Journal of Research in Ayurveda and Pharmacy, 2(3), p. 810-815.
16. Khopkar, S.M., 2002, “**Konsep Dasar Kimia Analitik**”, Universitas Indonesia, Jakarta, Hlm. 2, 26-29.
17. Kikuzaki, H. M. Hisamoto, et. al., 2002, “**Antioxidants Properties of Ferulic Acid and Its Related Compound**”, J. Agric. Food Chem., Vol. 50, p. 2161-2168.
18. Kingston dan Waldren, 2003, “**The Plant Communities and Environmental Gradients of Pitcairn Island: The Significance of Invasive Species and the Need for Conservation Management**”, Annals of Botany, 92(1), p. 31-40.
19. Komuraiah, B., Srinivas, C., et. al., 2014, “**Isolation of Phytochemicals from Anticancer Active Extracts of *Syzygium alternifolium* Walp. Leaf**”, Phcog J., 6(4), p. 83-85.
20. Pokorny, J., N. Yanishleva, et. al., 2001, “**Antioxidant in Food**”, Woodhead Publishing Ltd., England, p. 25-31.
21. Molyneux, P., 2004, “**The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity**”, Songklanakarin J. Sci. Technol, 26(2), p. 211-219.
22. Morton, J.F., 1987, “**Rosse Apple, In: Fruits of Warms Climates**”, Winterville, Miami, p. 378-383.
23. Murugan S.S., Devi U.P., et. al., 2011. “**Antimicrobial Activity of *Syzygium jambos* Against Selected Human Pathogen**”, Int. Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Science, 3(2), p. 1-11.
24. Muthumperumal, C., Nadarajan, S., et. al., 2016, “**Chemical Profiling of Leaf Essential Oil, Antioxidant Potential and Antibacterial Activity of *Syzygium lanceolatum* (Lam.) Wt. and Arn. (Myrtaceae)**”, Free Radicals and Antioxidants, 6(1), p. 13-22.

25. Orwa C., A. Mutua, et. al., 2009, “**Syzygium jambos Alston (Myrtaceae)**”, Agroforestry Database: A Tree Reference and Selection Guide Version 4.0 dalam <http://www.worldagroforestry.org/sites/treedbs/treedatabases.asp>, p. 1-5, Diakses pada Minggu, 19 Februari 2017, 23.45 WIB.
26. Osman, H., Afidah, et. al., 2009, “**Antioxidant Activity and Phenolic Content of Paederia foetida and Syzygium aqueum**”, Molecules, Vol. 14, p. 970-978.
27. Rudi, L., 2010, “**Penuntun Dasar-dasar Pemisahan Analitik**”, Universitas Haluoleo, Kendari, Hlm. 4-9.
28. Ruan, Z.P., Liang, L.Z., et. al., 2008, “**Evaluation of the Antioxidant Activity of Syzygium cumini Leaves**”, Molecules, Vol. 13, p. 2545-2556.
29. Winarsi, H., 2007, “**Antioksidan Alami dan Radikal Bebas**”, Kanisius, Yogyakarta, Hlm. 77-81.
30. Sastrohamidjojo, H., 2002, “**Kromatografi**”, Edisi II, Cetakan III, Penerbit Liberty, Yogyakarta, Hlm. 24-29.
31. Sengupta, P. and Das, P.B, 1965, “**Terpenoids and Related Compounds, Part V, Triterpenoids from the Flower of Eugenia jambolana Lam.**”, J. Indian Chem. Soc., 42(8), p. 539-542.
32. Winarti, S., 2010, “**Makanan Fungsional**”, Penerbit Graha Ilmu, Yogyakarta, Hlm. 6, 16-18.
33. Slowing, K., Carretero, et. al., 1996, “**Antiinflammatory Compounds of Eugenia jambos**”, Phytotherapy Research, Vol. 10, p. 8126–8127.
34. Sudjadi, 2007, “**Pengantar Kimia Farmasi Analisis**”, Pustaka Pelajar, Yogyakarta, Hlm. 12-15.
35. Tukiran, F. Mahmudah, et. al., 2016, “**A Phenolic Acid and Its Antioxidant Activity from Stem Bark of Chloroform Fraction of Syzygium littorale (Blume) Amshoff (Myrtaceae)**”, Molekul, 11(2), p. 180-189.
36. Winarno F.G., 1997, “**Kimia Pangan dan Gizi**”, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, Hlm. 5, 13-14.
37. Manaharan, T., David, A., et. al., 2012, “**Flavonoids Isolated from Syzygium aqueum Leaf Extract as Potential Antihyperglycaemic Agents**”, Food Chemistry, 21(2), p. 132, 1802-1807.
38. Ansel, C.H., 1989, “**Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi**”, Edisi IV, Diterjemahkan oleh Farida Ibrahim, Asmanizar, Iis Aisyah, UI Press, Jakarta, Hlm. 7-9.

39. Ansel, C.H., 2005, “**Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi**”, Edisi IV, Universitas Indonesia Press, Jakarta, Hlm. 4, 11-13.
40. Kristianti, A.N, N.S. Aminah, Dkk., 2008, “**Buku Ajar Fitokimia**”, Jurusan Kimia Laboratorium Kimia Organik FMIPA Universitas Airlangga, Surabaya, Hlm. 47-48.
41. Sayuti, K. dan Rina Y., 2015, “**Antioksidan Alami dan Sintetik**”, Andalas University Press, Padang, Hlm. 16, 31-38, 75-84.
42. Agoes, G., 2007, “**Teknologi Bahan Alam**”, ITB Press, Bandung, Hlm. 12-13.



LAMPIRAN 1

DETERMINASI TUMBUHAN JAMBU MAWAR



INSTITUT TEKNOLOGI BANDUNG
SEKOLAH ILMU DAN TEKNOLOGI HAYATI
Jalan Ganesha 10 Bandung 40132, Telp: (022) 251 1575, 250 0258, Fax (022) 253 4107
e-mail : sith@itb.ac.id http://www.sith.itb.ac.id

Nomor : 2562/I1.CO2.2/PL/2016.
Hal : Determinasi tumbuhan

1 Agustus 2016.

Kepada yth.
Wakil Dekan I
Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Universitas Garut
Jalan Jati 42 B, Tarogong Kaler
Garut

Memperhatikan permintaan Saudara dalam surat No. 261/F.MIPA/UNIGA/VII/2016 tanggal 23 Juli 2016 mengenai determinasi tumbuhan, dengan ini kami sampaikan bahwa setelah dilakukan determinasi oleh staf kami, sampel tumbuhan jambu mawar yang dibawa oleh Sdr. Risfi Herista (NPM: 24041315426), adalah :

Divisi	:	Magnoliophyta
Kelas	:	Magnoliopsida (Dicots)
Anak kelas	:	Rosidae
Bangsa	:	Myrtales
Nama suku / familia	:	Myrtaceae
Nama jenis / species	:	<i>Syzygium jambos</i> (L.) Alston
Sinonim	:	<i>Eugenia jambos</i> L.
Nama umum	:	Roseapple, Malabar plum (Inggris), jambu air mawar, jambu mawar (Indonesia)
Buku acuan	:	1. Backer, C.A. & Bakhuizen van den Brink, Jr. R.C. 1963. Flora of Java Volume I. N.V.P. Noordhoff – Groningen, the Netherlands. pp : 343. 2. Ogata, Y. et al. 1995. Medicinal Herb Index in Indonesia (Second Edition). PT. Eisai Indonesia, Jakarta. pp : 59. 3. Van Lingen, T.G. . 1992. <i>Syzygium jambos</i> L. In : Verheij, E.W.M. and Coronel, R.E. (Eds.) Plant Resources of South-East Asia No. 2. Edible Fruits and Nuts. Bakhuys Publisher, Leiden, the Netherlands. pp : 296 – 298. 4. Cronquist,A. 1981. An Integrated System of Classification of Flowering Plants. Columbia University Press, New York. pp.Xiii - XViii

Demikian yang kami sampaikan. Atas perhatian dan kerjasama yang diberikan, kami ucapkan terima kasih.



Tembusan:
Dekan SITH ITB, sebagai laporan.

Gambar 5.1 Hasil determinasi tumbuhan jambu mawar

LAMPIRAN 2
PEMERIKSAAN MAKROSKOPIK DAUN JAMBU MAWAR



Gambar 5.2 Pohon jambu mawar



Gambar 5.3 Pemeriksaan makroskopik daun jambu mawar

LAMPIRAN 2
(LANJUTAN)

Tabel 5.1
Hasil Pemeriksaan Makroskopik Simplisia dan Ekstrak Daun Jambu Mawar
(*Syzygium jambos* (L.) Alston)

No.	Parameter	Simplisia	Ekstrak
1	Bentuk	Bulat panjang, meruncing, melengkung, permukaan kasar	Ekstrak kental
2	Warna	Coklat muda	Hijau pekat
3	Bau	Khas aromatik	Khas aromatik
4	Rasa	-	Pahit sepat

LAMPIRAN 3
PEMERIKSAAN KARAKTERISTIK SIMPLISIA

Tabel 5.2
Hasil Pemeriksaan Karakteristik Simplisia Daun Jambu Mawar
*(*Syzygium jambos* (L.) Alston)*

No.	Parameter	Hasil (%)
1	Susut pengeringan	6,94
2	Kadar abu total	5,2
3	Kadar abu larut air	1
4	Kadar abu tidak larut asam	0,99
5	Kadar sari larut etanol	25,33
6	Kadar sari larut air	26,33
7	Kadar air	6

LAMPIRAN 3
(LANJUTAN)

Tabel 5.3
Hasil Pemeriksaan Cemaran Logam dan Cemaran Mikroba Simplisia Daun
Jambu Mawar (*Syzygium jambos* (L.) Alston)

No.	Parameter	Hasil	Batas Cemaran**
Cemaran Logam			
1	Timbal (Pb)	< 0,040 mg/kg	≤ 10 mg/kg
2	Kadmium (Cd)	< 0,005 mg/kg	≤ 0,3 mg/kg
3	Raksa (Hg)	< 0,005 mg/kg	≤ 0,5 mg/kg
Cemaran Mikroba			
5	<i>Escherichia coli</i>	< 3 APM/gram	Negatif/gram ≤ 3 APM/gram***
6	<i>Salmonella sp</i>	Negatif/25 gram	Negatif/gram Negatif/25 gram***
7	Kapang	1,7 x 10 ⁴ koloni/gram	≤ 10 ⁴ koloni/gram
8	Khamir	< 10 koloni/gram	2 x 10 ⁴ koloni/gram***
9	<i>Bacillus cereus</i> *	0 koloni/gram	1 x 10 ⁴ koloni/gram***

Keterangan:

* Faktor Pengenceran 100x

** Peraturan BPOM nomor 12 tahun 2014 tentang Persyaratan Mutu Obat Tradisional

*** SNI nomor 7388 tahun 2009 tentang Batas Cemaran Mikroba Dalam Herba dan Rempah-rempah

LAMPIRAN 4
PEMBUATAN EKSTRAK ETANOL DAUN JAMBU MAWAR



Gambar 5.4 Hasil ekstraksi daun jambu mawar

LAMPIRAN 5
PENAPISAN FITOKIMIA

Tabel 5.4
Hasil Penapisan Fitokimia Serbuk Simplisia dan Ekstrak Etanol Daun
Jambu Mawar (*Syzygium jambos* (L.) Alston)

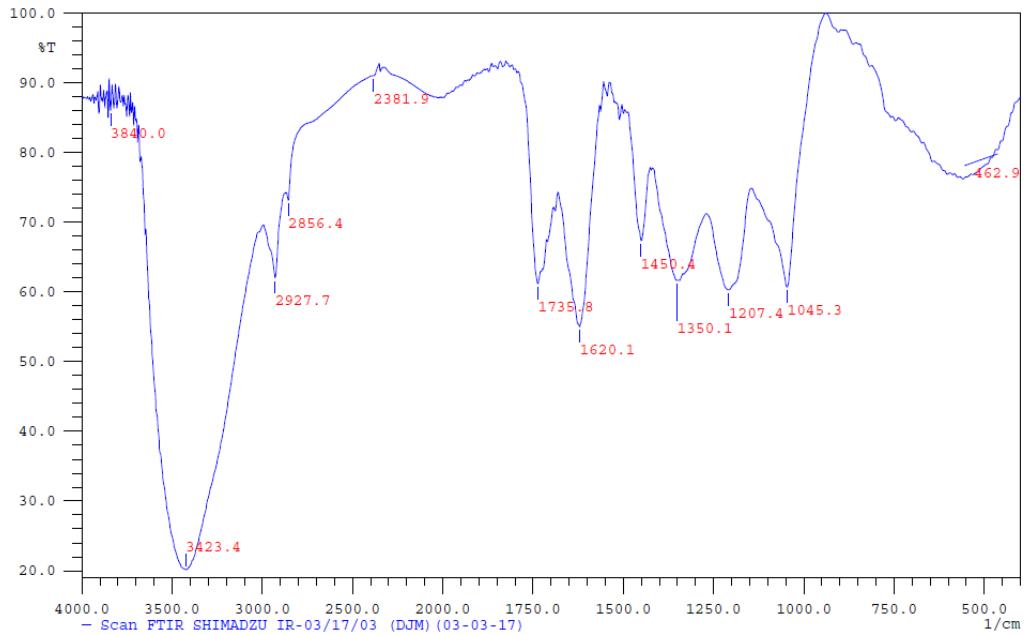
No	Senyawa	Hasil Pemeriksaan	
		Simplisia	Ekstrak
1	Flavonoid	+	+
2	Saponin	+	+
3	Tanin	+	+
4	Steroid/triterpenoid	+	+
5	Alkaloid	+	+
6	Kuinon	+	+

Keterangan:

(+) = Terdeteksi

(-) = Tidak terdeteksi

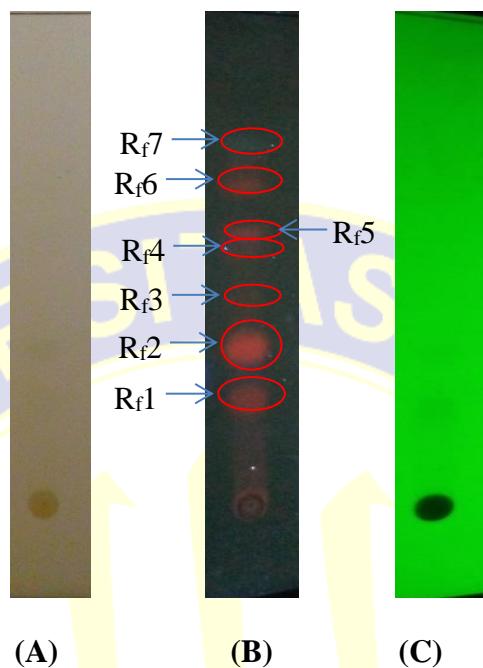
LAMPIRAN 6
PEMANTAUAN SPEKTRUM INFRAMERAH



Gambar 5.5 Spektrum inframerah ekstrak etanol daun jambu mawar (*Syzygium jambos* (L.) Alston)

UNIGA

LAMPIRAN 7
PEMANTAUAN POLA KROMATOGRAM



Gambar 5.6 Hasil kromatogram ekstrak etanol daun jambu mawar

Keterangan:

- (A) : Hasil KLT pengamatan visual
- (B) : Hasil KLT pengamatan di bawah UV λ 254 nm
- (C) : Hasil KLT pengamatan di bawah UV λ 366 nm

Fase diam : pelat silika gel GF₂₅₄

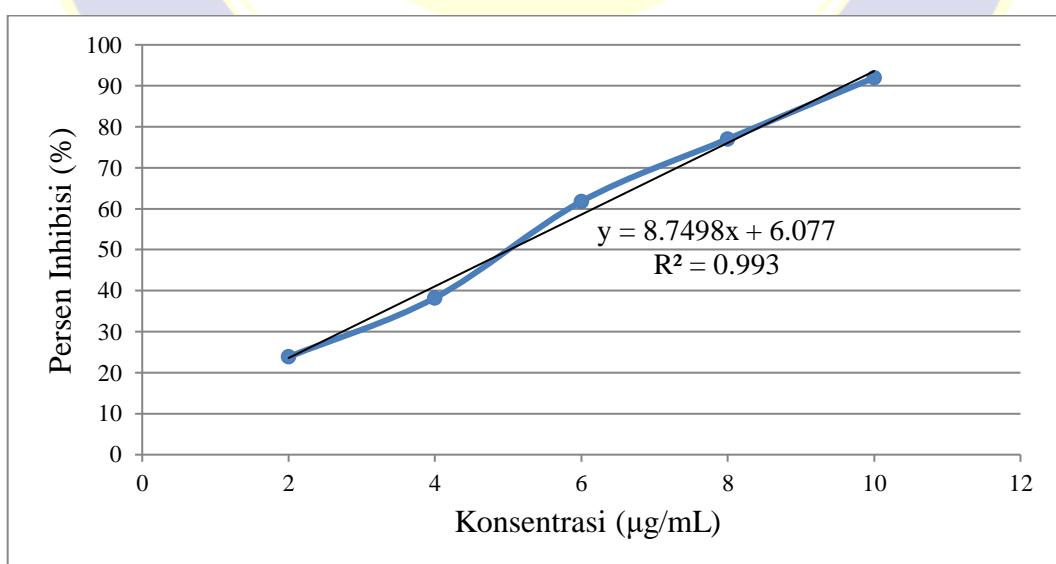
Fase gerak : n-Heksan:Etil Asetat (7:3)

$$R_f1=0,3; R_f2=0,35; R_f3=0,425; R_f4=0,56; R_f5=0,58; R_f6=0,7; R_f7=0,81$$

LAMPIRAN 8
HASIL UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN STANDAR

Tabel 5.5
Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Standar

Konsentrasi ($\mu\text{g/mL}$)	Absorbansi	Persen Inhibisi (%)	Persen Inhibisi Rata-rata (%)
2	0,496	22,86	23,840
	0,486	25,12	
	0,492	23,54	
4	0,365	43,23	38,273
	0,418	35,59	
	0,416	36,00	
6	0,263	59,09	61,780
	0,235	63,79	
	0,204	62,46	
8	0,170	73,56	77,023
	0,124	80,89	
	0,152	76,62	
10	0,061	90,51	91,963
	0,048	92,61	
	0,047	92,77	
Kontrol	0,643 0,649 0,650		



Gambar 5.7 Kurva persen inhibisi standar asam askorbat

LAMPIRAN 8 (LANJUTAN)

Perhitungan persen inhibisi standar asam askorbat masing-masing konsentrasi mengikuti rumus berikut.

$$\text{Persen Inhibisi (\%)} = \frac{\text{Absorbansi blanko} - \text{Absorbansi sampel}}{\text{Absorbansi blanko}} \times 100$$

Kurva hubungan konsentrasi (x) terhadap persen inhibisi rata-rata (y) diperoleh persamaan garis lurus sebagai berikut:

$$y = 8.7498x + 6.077$$

$$R^2 = 0.993$$

Perhitungan IC₅₀ standar asam askorbat:

$$y = 50$$

$$50 = 8.7498x + 6.077$$

$$x = \frac{50 - 6.077}{8.7498}$$

$$x = IC_{50} = 5,0198 \mu\text{g/mL}$$

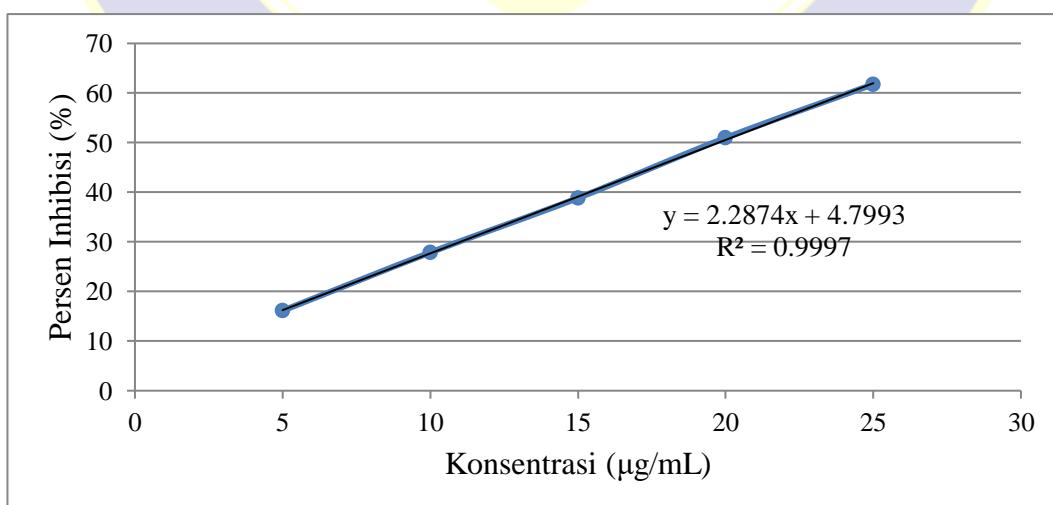
LAMPIRAN 9

HASIL UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK ETANOL DAUN JAMBU MAWAR

Tabel 5.6

Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Jambu Mawar

Konsentrasi ($\mu\text{g/mL}$)	Absorbansi	Persen Inhibisi (%)	Persen Inhibisi Rata-rata (%)
5	0,591	20,67	16,125
	0,602	14,85	
	0,644	12,855	
10	0,524	29,66	27,863
	0,495	29,98	
	0,562	23,95	
15	0,454	39,06	38,840
	0,409	42,14	
	0,478	35,32	
20	0,338	55,17	50,963
	0,350	50,49	
	0,390	47,23	
25	0,267	64,16	61,760
	0,263	62,8	
	0,308	58,32	
Kontrol	0,745 0,707 0,739		



Gambar 5.8 Kurva persen inhibisi ekstrak uji

LAMPIRAN 9 (LANJUTAN)

Perhitungan persen inhibisi ekstrak etanol daun jambu mawar masing-masing konsentrasi mengikuti rumus berikut.

$$\text{Persen Inhibisi (\%)} = \frac{\text{Absorbansi blanko} - \text{Absorbansi sampel}}{\text{Absorbansi blanko}} \times 100$$

Kurva hubungan konsentrasi (x) terhadap persen inhibisi rata-rata (y) diperoleh persamaan garis lurus sebagai berikut:

$$y = 2.2874x + 4.7993$$

$$R^2 = 0.9997$$

Perhitungan IC₅₀ ekstrak etanol daun jambu mawar:

$$y = 50$$

$$50 = 2.2874x + 4.7993$$

$$x = \frac{50 - 4,7993}{2,2874}$$

$$x = IC_{50} = 19,7607 \mu\text{g/mL}$$