

BAB V
METODOLOGI

5.1 Alat yang Digunakan

No.	Nama Alat	Ukuran	Jumlah
1.	Spektrofotometer	SP 300	1
2.	Kuvet	10 ml	2
3.	Labu takar	1000 ml/100 ml	2/2
4.	Erlenmeyer	50 ml	7
5.	Timbangan analitik	-	1
6.	Pipet	-	3
7.	Blender	-	1
8.	Pisau	-	1
9.	Kertas saring	-	Secukupnya
10.	Kapas, Tisu	-	Secukupnya
11.	Botol Semprot	-	1
12.	Beaker glass	500 ml/250ml	1/1
13.	Termometer		1

5.2 Bahan yang Digunakan

No.	Nama Alat	Jumlah
1.	Cabai merah lokal	100 gr
2.	Cabai merah besar	100 gr
3.	Aquadest	Secukupnya
4.	Glukosa	1 gr

5.3 Prosedur Percobaan

1. Kalibrasi Alat Spektrofotometri
 - a. Masukkan larutan blanko pada kuvet
 - b. Ukur absorbansi blanko dengan panjang Gelombang tertinggi
2. Pembuatan Larutan Standar
 - a. Pembuatan larutan standar dilakukan dengan menggunakan glukosa teknis
 - b. Pembuatan 1000 ppm larutan glukosa dengan cara 1 gr glukosa dilarutkan dalam 1000 ml aquades didalam labu takar
 - c. Lakukan pengenceran pada larutan standar dengan konsentrasi 100, 200, 300, 400, dan 500 ppm
 - d. Ukur absorbansi masing-masing larutan dengan panjang Gelombang tertinggi
 - e. Plotkan hasil absorbansi larutan standar dalam sebuah kurva sebagai kurva standar
3. Penyiapan Bahan
 - a. Siapkan 100 gr cabai merah lokal sebagai sampel 1
 - b. Siapkan 100 gr cabai merah besar sebagai sampel 2
 - c. Blender cabai masing-masing dengan 50 ml aquadest
 - d. Saring dengan kertas saring lalu ambil filtratnya masing-masing.
 - e. Larutkan dalam labu takar 100 ml dengan aquadest
4. Analisa Kadar Glukosa
 - a. Ambil 10 ml sampel 1 masukkan kedalam kuvet lalu ukur absorbansinya dengan panjang gelombang tertinggi
 - b. Ambil 10 ml sampel 2 masukkan kedalam kuvet lalu ukur absorbansinya dengan panjang gelombang tertinggi
 - c. Hitung transmitasi dan konsentrasi kedua sampel dengan metode least square menggunakan kurva standar

d. Hitung kadar kandungan glukosa kedua buah sampel