





LAMPIRAN I

Gambar

Tabel 10. Gambar Hasil Percobaan

No.	Gambar	Keterangan
1.		Bahan baku : Kulit Manggis 500 gram
2.		Serbuk Kulit Buah Manggis (<i>Garcinia mangostana</i> L.) yang telah dikeringakan T = 40°C selama 5 jam
3.		Persiapan Maserasi sampel dengan pelarut aquades
4.		Persiapan Maserasi sampel dengan pelarut etanol 96%

5.



Persiapan Maserasi
sampel dengan
pelarut Etil Asetat

6.



Penambahan Pelarut
Aquadest Komposisi
F/S (1:10), (1:15),
(1:20)

7.



Penambahan Pelarut
Etanol 96%
Komposisi F/S
(1:10), (1:15), (1:20)

8.



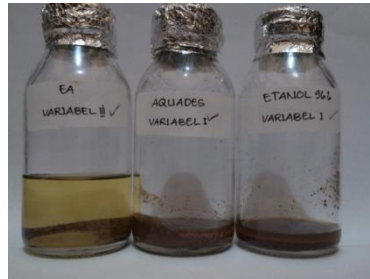
Penambahan Pelarut
Etil Asetat Komposisi
F/S (1:10), (1:15),
(1:20)

9.



Analisa Jenis Pelarut
Optimum dengan
Metode
Spektrofotometer
Visible Genesis 20

10.



Jenis Pelarut
Optimum yang akan
di kondisi tingkat pH
3,4,5

11.



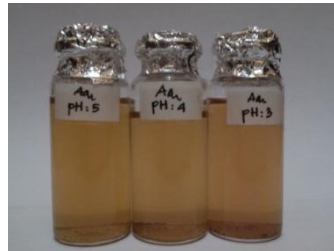
Penambahan Asam
Asetat pada Pelarut
Optimum untuk
mengkondisika ph 3,
4, 5

12.



Analisa Pelarut
Optimum pH 3,4,5
dengan Metode
Spektrofotometer
Visible Genesis 20

13.



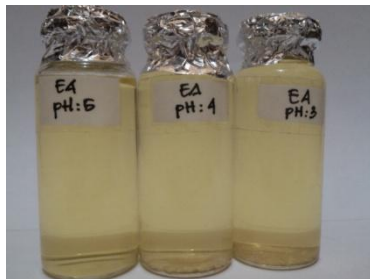
Kondisi pH 3, 4, 5
pada pelarut
aquades optimum
(1:10)

14.



Kondisi pH 3, 4, 5
pada pelarut etanol
96% optimum (1:10)

15.



Kondisi pH 3, 4, 5
pada pelarut etil
asetat optimum
(1:20)

16.



Alat
Spektrofotometer
Visible Genesys 20