

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Buah Naga (<i>Hylocereus Polyrhizus</i>)	4
2.1.1 Pengertian Buah Naga	4
2.1.2 Klasifikasi Buah Naga Merah	5
2.1.3 Kandungan Nutrisi Buah Naga Merah	6
2.2 Flavonoid.....	8
2.2.1 Antosianin	10
2.3 Teknik Isolasi Antosianin	13
2.4 Spektrofotometri	16
2.4.1 Prinsip Kerja Metode Spektrofotometri	17

2.4.2	Jenis Spektrofotometri dan Mekanisme Kerja.....	18
2.4.3	Spektrofotometri <i>Visible</i>	19
2.4.4	Hukum Lambert – Beer	21
2.4.5	Proses Absorpsi Cahaya pada Spektrofotometri	23
2.4.6	Peralatan untuk Spektrofotometri	26
 BAB III. TUJUAN DAN MANFAAT		
3.1	Tujuan	29
3.1.1	Tujuan Akademis	29
3.1.2	Tujuan Penelitian	29
3.2	Manfaat Penelitian	30
 BAB IV. PERANCANGAN ALAT		
4.1	Spesifikasi Alat	31
4.2	Operasi Alat	33
 BAB V. METODOLOGI		
5.1	Alat dan Bahan yang digunakan	40
5.1.1	Alat yang digunakan	40
5.1.2	Bahan yang digunakan	40
5.2	Diagram alir Cara Kerja	41
5.2.1	Pembuatan Bahan untuk Uji Spektrofotometri <i>Visible</i>	41
5.2.2	Ekstraksi Pigmen Antosianin	41
5.3	Variabel Penelitian	42
5.3.1	Variabel Tetap	42
5.3.2	Variabel Berubah	42

5.4	Cara Kerja Penelitian	42
5.4.1	Pembuatan Larutan Pewarna Makanan Merah	42
5.4.2	Ekstraksi Pigmen Antosianin	42
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN		
6.1	Hasil Pengamatan	43
6.2	Pembahasan	44
BAB VII PENUTUP		
7.1	Kesimpulan	48
7.2	Saran	49
DAFTAR PUSTAKA		xii
LAMPIRAN		xiii