

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Cover.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Abstrak.....	.iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar.....	ix
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Buah Manggis (<i>Garcinia mangostana L.</i>).....	4
2.1.1 Pengertian Buah Manggis	4
2.1.2 Klasifikasi Buah Manggis.....	5
2.1.3 Kandungan Nutrisi Buah Manggis	5
2.2 Antosianin.....	7
2.3 Teknik Isolasi Antosianin	9
2.4 Spektrofotometri	12
2.4.1 Prinsip Kerja Metode Spektrofotometri	13
2.4.2 Jenis Spektrofotometri dan Mekanisme Kerja.....	14
2.4.3 Spektrofotometri <i>Visible</i>	15

2.4.4	Hukum Lambert - Beer	17
2.4.5	Proses Absorpsi Cahaya pada Spektrofotometri	19
2.4.6	Peralatan Untuk Spektrofotometri.....	22
BAB III. TUJUAN DAN MANFAAT		
3.1	Tujuan	25
3.1.1	Tujuan Akademis.....	25
3.1.2	Tujuan Penelitian.....	25
3.2	Manfaat Penelitian.....	26
BAB IV. PERANCANGAN ALAT		
4.1	Spesifikasi Alat	27
4.2	Operasi Alat.....	29
BAB V. METODOLOGI		
5.1	Alat dan Bahan yang digunakan	35
5.1.1	Alat yang digunakan.....	35
5.1.2	Bahan yang digunakan.....	35
5.2	Diagram alir Cara Kerja	36
5.2.1	Pembuatan Bahan untuk Uji Spektrofotometri <i>Visible</i>	36
5.2.2	Ekstraksi Pigmen Antosianin	37
5.2.3	Penentuan Total Antosianin.....	37
5.3	Variabel Penelitian.....	38
5.3.1	Variabel Tetap	38
5.3.2	Variabel Berubah	38
5.4	Cara Kerja Penelitian.....	38

5.4.1	Pembuatan Bahan.....	38
5.4.2	Ekstraksi Pigmen Antosianin	39
5.4.3	Penentuan Total Antosianin dengan Metode pH <i>Diferensial</i>	39
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN		
6.1	Hasil Pengamatan dan Perhitungan	39
6.2	Pembahasan	39
6.2.1	Ekstraksi Pigmen Antosianin	39
6.2.2	Pengukuran Absorbansi Pewarna makanan.....	40
6.2.3	Penentuan Total Konsentrasi Antosianin pada Kulit Manggis	41
BAB VII PENUTUP		
7.1	Kesimpulan.....	44
7.2	Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....		46
LAMPIRAN		47