

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR PERSAMAAN.....	xiv
INTISARI	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Perumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Manfaat Penelitian	3
1.5. Luaran Penelitian	3
BAB II STUDI PUSTAKA	4
2.1. Tinjauan Pustaka	4
2.1.1. Kulit Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i>)	4
2.1.2. Betasianin.....	5
2.1.3. Ekstraksi.....	6
2.1.4. Spektrofotometer UV-Vis	7
2.2. Landasan Teori.....	8
2.3. Hipotesis.....	9
BAB III METODE PENELITIAN	10

3.1. Bahan dan Alat.....	10
3.1.1. Bahan	10
3.1.2. Alat.....	10
3.2. Skema Penelitian.....	10
3.3. Cara Kerja	11
3.3.1. Determinasi Tanaman	11
3.3.2. Penyiapan Kulit Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i>).....	11
3.3.3. Penyiapan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah	12
3.3.4. Analisis Kualitatif Betasianin	12
3.3.5. Analisis Kuantitatif Betasianin	12
3.3.6. Pengaruh Suhu terhadap Betasianin.....	12
3.4. Analisis Hasil	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1.Determinasi Tanaman	14
4.2.Hasil Analisis Kualitatif Betasianin	14
4.3.Hasil Absorbansi Betasianin untuk Penetapan Waktu Maserasi.....	16
4.4.Hasil Analisis Kuantitatif Betasianin	16
4.5. Hasil Uji Pengaruh Suhu terhadap Betasianin	18
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	21
5.1.Kesimpulan	21
5.2.Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Keterangan Hasil Determinasi Buah Naga Merah	25
Lampiran 2. Hasil analisis kualitatif betasianin menggunakan akuades	26
Lampiran 3. Hasil analisis kualitatif betasianin menggunakan etanol 50%	26
Lampiran 4. Hasil analisis kualitatif betasianin menggunakan etanol 70%	26
Lampiran 5. Hasil analisis kualitatif betasianin menggunakan etanol 90%	27
Lampiran 6. Hasil analisis kualitatif betasianin menggunakan aseton 50%	27
Lampiran 7. Hasil analisis kualitatif betasianin menggunakan aseton 70%	27
Lampiran 8. Hasil analisis kualitatif betasianin menggunakan aseton 90%	28
Lampiran 9. Hasil pembacaan absorbansi hari pertama-ketiga.....	28
Lampiran 10. Hasil analisis kuantitatif betasianin	30
Lampiran 11. Kadar betasianin menggunakan temperatur 25°C.....	32
Lampiran 12. Kadar betasianin menggunakan temperatur 35°C.....	33
Lampiran 13. Kadar betasianin menggunakan temperatur 45°C.....	34
Lampiran 14. Cara menghitung standar deviasi dan standar deviasi relatif.....	35
Lampiran 15. Cara pembuatan dafar fosfat.....	36
Lampiran 16. Cara pembuatan pelarut alkohol konsentrasi 50%, 70%, 90%	36
Lampiran 17. Cara pembuatan pelarut aseton konsentrasi 50%, 70%, 90%	37
Lampiran 18. Hasil analisis uji anova untuk pengaruh pelarut	38
Lampiran 19. Hasil analisis uji anova untuk pengaruh suhu.....	39
Lampiran 20. Hasil uji Beda Nyata Jujur	39

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Hasil analisis kualitatif betasianin	14
Tabel 4.2. Hasil absorbansi betasianin untuk penetapan waktu maserasi	16
Tabel 4.3. Hasil analisis kuantitatif betasianin	17
Tabel 4.4. Data kadar betasianin hasil uji pengaruh temperatur	19

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Struktur Betasianin	5
Gambar 4.1. Reaksi penguraian betasianin	15

DAFTAR PERSAMAAN

Persamaan 3.1.....	12
--------------------	----