

BAB III

BAHAN DAN ALAT

3.1. Bahan

Sotong (*Sepia* sp.) segar (seluruh bagian ,badan, kepala dan jeroan (hati, perut, alat propulsi), pelarut n-Heksana, vaselin album, α -tokoferol, toluen, aquades, HCl 2 N, indikator fenolftalein, HCl 0,5 N, etanol 96%, NaOH 0,1 N, NaOH dalam metanol, fase gerak KLT n-heksana:etil asetat:asam asetat (90:10:1 v/v/v), serbuk silika (kieselgel 60 G), serbuk iodin dan gas helium.

3.2. Alat

Alat yang digunakan ialah pisau, penggaris, alat refluks *thermo scientific*, batang pengaduk, labu erlenmeyer, gelas kimia, gelas ukur, corong pisah, timbangan analitik, kertas saring bebas abu (*Whatman* no.40), batu didih, cawan penguap, desikator, tanur *Barnstead thermolyne k100*, alat destilasi azeotroph, krus porselin, oven,pemanas (*Hot plate*), desikator, *rotary vaccum evaporator Buchi rotavapor R-3*, mikropipet, tip mikropipet, plat KLT_{GF254}, instrumen Kromatografi Gas–Spektrometer Massa (KG-SM Shimadzu QP 2010 ULTRA).