

## **BAB III**

### **BAHAN DAN ALAT**

#### **3.1. Bahan**

Bahan-bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah buah alpukat (*Persea americana* Mill.) yang mentah dan matang, I<sub>2</sub>KI, phlorogucinol, kloral hidrat, amonia encer, kloroform, asam klorida, pereaksi Meyer, pereaksi Dragendroff, pereaksi Libermann-Burchard, kertas saring, pereaksi besi (III) klorida, serbuk magnesium, gelatin, eter, aquadest, larutan vanilin, amil alkohol, asam sulfat pekat, kertas saring, kertas saring bebas abu, natrium hidroksida, toluen, n-heksan, tokoferol, etanol 95%, fenolftalein, asam asetat glasial, KI, sodium tiosulfat, metanol pro analisis, amilum, silika, I<sub>2</sub>, pipa kapiler, plat pralapis silika gel GF<sub>254</sub>.

#### **3.1. Alat**

Alat-alat yang digunakan pada penelitian ini adalah seperangkat alat pengering buatan, mikroskop, kaca objek, kaca penutup, jangka sorong, timbangan analitik, mortar, stemper, tabung reaksi, rak tabung, penangas air, tanur, krus, alat destilasi, oven, desikator, evaporator, alat soxhlet, hotplate, sentrifuga, tabung sentrifuga, beker gelas, batang pengaduk, Erlenmeyer, buret, statif, piknometer, corong kaca, corong pisah, alat refluks, GCMS-QP2010 Ultra merek Shimadzu.