

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b>	
<b>ABSTRACT</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vii
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>BAB</b>	
<b>I TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	3
<b>1.1 Buah Duwet ( <i>Syzygium cumini</i> L (Skeels))</b> .....	3
1.1.1 Klasifikasi Tanaman.....	3
1.1.2 Deskripsi Tanaman.....	3
1.1.3 Kandungan Kimia.....	4
1.1.4 Manfaat .....	5
<b>1.2 Antosianin</b> .....	5
1.2.1 Ekstraksi Antosianin.....	7
1.2.2 Metode <i>pH differential</i> .....	7
<b>1.3 Spektrofotometri Sinar Tampak</b> .....	9
<b>1.4 Parameter Validasi Metode Analisis</b> .....	10
1.4.1 Akurasi .....	11
1.4.2 Presisi.....	11
<b>II METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	14
<b>III BAHAN DAN ALAT</b> .....	16
<b>3.1 Bahan</b> .....	16
<b>3.2 Alat</b> .....	16
<b>IV PROSEDUR KERJA</b> .....	17
<b>4.1 Pengumpulan Bahan dan Determinasi</b> .....	17
<b>4.2 Penyiapan Bahan</b> .....	17
4.2.1 Buah Duwet.....	17
4.2.2 Pembuatan larutan penyangga.....	17

<b>4.3 Pembuatan Ekstrak</b> .....	18
<b>4.4 Analisis Antosianin</b> .....	18
<b>4.5 Verifikasi Metode Analisis</b> .....	19
4.4.1 Presisi.....	19
<b>V HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	20
<b>5.1 Pengumpulan Bahan dan Determinasi Tanaman</b> .....	20
<b>5.2 Penyiapan Bahan</b> .....	20
5.2.1 Buah Duwet.....	20
5.2.2 Larutan Penyangga.....	20
<b>5.3 Ekstraksi</b> .....	22
<b>5.4 Hasil Penapisan Fitokimia Ekstrak Buah Duwet</b> .....	22
<b>5.5 Analisis Antosianin</b> .....	23
<b>5.6 Verifikasi metode Analisis</b> .....	26
5.6.1 Presisi.....	26
<b>VI KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	27
<b>6.1 Kesimpulan</b> .....	27
<b>6.2 Saran</b> .....	27
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	28
<b>LAMPIRAN</b> .....	30

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
V. 1 Hasil Penapisan Fitokimia Ekstrak Buah Duwet.....	23
V. 2 Kadar Antosianin Pada Bahan Pangan.....	25
L.6.1 Perhitungan verifikasi metode antosianin yang diencerkan pH 1 dengan perbandingan metanol : asam asetat : akuades (80:16:104).....	44
L.6.2 Perhitungan verifikasi metode antosianin yang diencerkan pH 1 dengan perbandingan metanol : asam asetat : akuades (100:16:84).....	46
L.6.3 Perhitungan verifikasi metode antosianin yang diencerkan pH 1 dengan perbandingan metanol : asam asetat : akuades (120:16:64).....	48

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
I.1 Buah Duwet.....	3
I.2 Struktur Antosianin.....	6
L.2.1 Buffer pH.....	33
L.3.2 Hasil Ekstraksi cair Buah Duwet.....	34
L.3.3 Ekstrak Kental Buah Duwet.....	35
L.4.4 Hasil Penapisan Fitokimia Ekstrak Buah Duwet.....	36
L.5.5 Ekstrak Kental yang telah ditambahkan pelarut saat maserasi.....	40
L.5.6 Hasil Ekstrak Buah Duwet yang telah ditambahkan pH 1 dan pH 4,5.....	41

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Determinasi Buah Duwet ( <i>Syzygium cumini</i> L (Skeels)).....	32
2. Perhitungan Larutan buffer pH 4,5.....	33
3. Hasil Ekstrak Buah Duwet.....	34
4. Hasil Penapisan Fitokimia Ekstrak Buah Duwet.....	36
5. Perhitungan Hasil Analisis Antosianin Pada Buah Duwet.....	37
6. Spektrum Antosianin.....	43
7. Absorbansi Antosianin dan Perhitungan Verifikasi Metode Analisis.....	44