

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Ubi Jalar Ungu	5
2.2. Jenis-Jenis Zat Pewarna	8
2.3. Antosianin	13
2.4. Ekstraksi.....	14
2.5. Stabilitas Antosianin	19
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1. Bahan dan Alat.....	22
3.1.1. Bahan.....	22
3.1.2. Alat.....	21
3.2. Pelaksanaan Penelitian.....	23
3.2.1. Ekstraksi Antosianin Ubi Jalar Ungu	23
3.2.2. Pengaruh Kadar Sukrosa terhadap Stabilitas Antosianin Ubi Jalar Ungu	25
3.2.3. Pengaruh Kadar NaCl terhadap Stabilitas Antosianin Ubi Jalar Ungu	26
3.2.4. Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Stabilitas Antosianin Ubi Jalar Ungu	26
3.2.5. Pengaruh Waktu Pemanasan terhadap Stabilitas Antosianin Ubi Jalar Ungu	27
3.2.6. Pengaruh Ph terhadap Stabilitas Antosianin Ubi Jalar Ungu.....	27
3.3. Metode Analisis.....	28
3.3.1. Pengukuran dengan Spektrofotometer.....	28
3.3.2. Rendemen Antosianin.....	29
3.3.3. Pengukuran dengan Kromameter	29
3.4. Rancangan Percobaan.....	30
3.5. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	31

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
4.1. Ekstraksi Antosianin Ubi Jalar Ungu.....	32
4.1.1. Kadar Antosianin.....	32
4.1.2. Rendemen Antosianin	34
4.1.3. Tingkat Kecerahan (Nilai L).....	37
4.1.4. Derajat Kemerahan (Nilai a).....	38
4.1.5. Derajat Kekuningan (Nilai b).....	40
4.2. Evaluasi Stabilitas Antosianin.....	42
4.2.1. Pengaruh Kadar Sukrosa terhadap Stabilitas Antosianin Ubi Jalar Ungu.....	43
4.2.2. Pengaruh Kadar NaCl terhadap Stabilitas Antosianin Ubi Jalar Ungu.....	46
4.2.3. Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Stabilitas Antosianin Ubi Jalar Ungu.....	48
4.2.4. Pengaruh Waktu Pemanasan terhadap Stabilitas Antosianin Ubi Jalar Ungu.....	50
4.2.5. Pengaruh pH terhadap Stabilitas Antosianin Ubi Jalar Ungu.....	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
5.1. Kesimpulan.....	54
5.2. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Perbedaan Zat Pewarna Alami dan Buatan.....	10
Tabel 2.2. Zat Pewarna yang Dilarang.....	11
Tabel 6.1. Nilai Kadar Antosianin Ubi Jalar Ungu (Perlakuan 1).....	64
Tabel 6.2. Nilai Kadar Antosianin Ubi Jalar Ungu (Perlakuan 2).....	65
Tabel 6.3. Nilai Kadar Antosianin Ubi Jalar Ungu (Perlakuan 3).....	66
Tabel 6.4. Rendemen Antosianin.....	67
Tabel 6.5. Tingkat Kecerahan (Nilai L).....	67
Tabel 6.6. Derajat Kemerahan (Nilai a).....	68
Tabel 6.7. Derajat Kekuningan (Nilai b).....	69
Tabel 6.8. Pengaruh Kadar Sukrosa terhadap Nilai Absorbansi	70
Tabel 6.9. Pengaruh Kadar NaCl terhadap Nilai Absorbansi	72
Tabel 6.10. Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Nilai Absorbansi.....	73
Tabel 6.11. Pengaruh Waktu Pemanasan terhadap Nilai Absorbansi	75
Tabel 6.12. Pengaruh pH terhadap Nilai Absorbansi.....	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Ubi Jalar Ungu.....	7
Gambar 2.2. Struktur Kimia Antosianin.....	16
Gambar 2.3. Struktur Keenam Antosianin.....	16
Gambar 3.1. Diagram Alir Ekstraksi Antosianin.....	25
Gambar 4.1.1. Kadar Antosianin.....	33
Gambar 4.1.2. Rendemen Antosianin.....	35
Gambar 4.1.3. Tingkat Kecerahan (Nilai L).....	37
Gambar 4.1.4. Derajat Kemerahan (Nilai a).....	39
Gambar 4.1.5. Derajat Kekuningan (Nilai b).....	41
Gambar 4.2.1. Pengaruh Kadar Sukrosa terhadap Absorbansi Antosianin Ubi Jalar Ungu..	43
Gambar 4.2.2. Pengaruh Kadar NaCl terhadap Absorbansi Antosianin Ubi Jalar Ungu.....	46
Gambar 4.2.3. Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Absorbansi Antosianin Ubi Jalar Ungu.....	48
Gambar 4.2.4. Pengaruh Waktu Pemanasan terhadap Absorbansi Antosianin Ubi Jalar Ungu.....	50
Gambar 4.2.5. Pengaruh pH terhadap Absorbansi Antosianin Ubi Jalar Ungu	52
Gambar 6.1. Ekstrak Antosianin Ubi Jalar Ungu.....	77
Gambar 6.2. Ekstrak Antosianin Jernih.....	77
Gambar 6.3. Larutan Sukrosa+Ekstrak Antosianin.....	78
Gambar 6.4. Larutan NaCl+Ekstrak Antosianin.....	78
Gambar 6.5. Ekstrak Antosianin pada Suhu 4°C dan 28°C.....	79
Gambar 6.6. Ekstrak Antosianin pada pH 3,4,5.....	79

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Metode Analisis	59
Lampiran 2. Analisis Statistik	61
Lampiran 3. Dokumentasi.	77