

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
ABSTRAK	iii
BIODATA PENULIS	v
LEMBAR PERSETUJUAN	vi
LEMBAR PENGESAHAN	vii
LEMBAR PERNYATAAN	viii
MOTTO	ix
PERSEMBAHAN	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup Penelitian	6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Klasifikasi Tanaman Pisang Muli	7
B. Morfologi Tanaman Pisang Muli	8
C. Habitat Tanaman Pisang Muli	9
D. Manfaat Buah dan Kulit Pisang Muli	9
E. Kandungan Gizi Buah dan Kulit Pisang Muli	10
F. Monografi Vitamin C	11
G. Fungsi Vitamin C	12
H. Defisiensi Kekurangan Vitamin C	13
I. Biosintesis Vitamin C	13
J. Metode Uji Kualitatif Vitamin C	14
K. Metode Uji Kuantitatif Vitamin C	15
L. Spektrofotometri	17
M. Spektrofotometer	17
N. Jenis-Jenis Spektrofotometer	20
O. Spektrofotometri UV-Vis	23
P. Kerangka Teori	27
Q. Kerangka Konsep	28
R. Definisi Operasional	29

BAB III	METODE PENELITIAN	
	A. Rancangan Penelitian.....	31
	B. Subjek Penelitian	31
	C. Lokasi dan Waktu Penelitian	32
	D. Pengumpulan Data.....	33
	E. Pengolahan dan Analisis Data	36
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	A. Hasil Penelitian.....	37
	B. Pembahasan	40
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan	47
	B. Saran	47
	DAFTAR PUSTAKA.....	48
	LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Spektrum Cahaya Tampak dan Warna-Warna Komplementer	22
Tabel 2.2 Definisi Operasional	29
Tabel 4.1 Hasil Uji Organoleptis Filtrat Sampel.....	37
Tabel 4.2 Hasil Uji Kualitatif Vitamin C	37
Tabel 4.3 Hasil Absorbansi dan Konsentrasi Sampel	39

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Pisang Muli (<i>Musa acuminata</i> Linn.).	7
Gambar 2.2 Struktur Kimia Vitamin C.....	11
Gambar 2.3 Biosintesis Vitamin C.	14
Gambar 2.4 Diagram alat spektrofotometer UV-Vis (<i>single beam</i>).	24
Gambar 2.5 Skema Spektrofotometer UV-Vis (<i>Double-beam</i>).....	25
Gambar 2.6 Absorpsi Sinar UV-Vis oleh Larutan Sampel dalam Kuvet.	26
Gambar 2.7 Kerangka Teori.....	27
Gambar 2.8 Kerangka Konsep.	28
Gambar 4.1 Grafik Kurva Kalibrasi Baku Kerja Asam Askorbat	38

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran	Halaman
Lampiran 1 Alur Penelitian.....	53
Lampiran 2 Perhitungan Pembuatan Reagen	54
Lampiran 3 Pembuatan Reagen	55
Lampiran 4 Identifikasi Tanaman Pisang Muli (Pisang Lampung).....	56
Lampiran 5 Perhitungan Pengenceran Larutan Baku Kerja.....	57
Lampiran 6 Penetapan Kadar Vitamin C	59
Lampiran 7 Perhitungan Kurva Kalibrasi	61
Lampiran 8 Perhitungan Koefisien Korelasi.....	63
Lampiran 9 Perhitungan Konsentrasi Kadar Vitamin C pada Sampel Kulit Pisang Muli	64
Lampiran 10 Perhitungan Simpangan Baku (Standar Deviasi)	66
Lampiran 11 Perhitungan Persentase Koefisien Variasi.....	67
Lampiran 12 Bahan-Bahan yang Digunakan	68
Lampiran 13 Dokumentasi Pembuatan Reagen	69
Lampiran 14 Dokumentasi Pembuatan Larutan Sampel.....	71
Lampiran 15 Dokumentasi Identifikasi Vitamin C Secara Kualitatif.....	73
Lampiran 16 Dokumentasi Persiapan Larutan Blanko	75
Lampiran 17 Dokumentasi Langkah Kerja Pembuatan Larutan Baku Induk Asam Askorbat 100 ppm	76
Lampiran 18 Dokumentasi Pembuatan Larutan Baku Kerja	77
Lampiran 19 Persiapan Alat Spektrofotometer UV-Vis	83

Lampiran 20 Penentuan Panjang Gelombang Maksimum Larutan Baku Asam	
Askorbat 10 ppm	84
Lampiran 21 Data Hasil Penentuan Panjang Gelombang Masimum Baku Asam	
Askorbat 10 ppm	85
Lampiran 22 Penentuan Absorbansi	86
Lampiran 23 Data Hasil Penentuan Absorbansi	89
Lampiran 24 Spesifikasi Baku Asam Askorbat	90
Lampiran 25 Surat Izin Penelitian	91
Lampiran 26 Lembar Konsultasi Laporan Tugas Akhir Pembimbing 1.....	92
Lampiran 27 Lembar Konsultasi Laporan Tugas Akhir Pembimbing 2.....	94
Lampiran 28 Lembar Perbaikan Seminar Proposal Tugas Akhir	96
Lampiran 29 Lembar Perbaikan Seminar Hasil Tugas Akhir.....	97