

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL DEPAN.....	i
SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN JUDUL.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS	iv
HALAMAN PERSETUJUAN.....	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
IDENTITAS PANITIA PENGUJI.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
Abstrak	xiv
<i>Abstract</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	16
1.1 Latar Belakang	16
1.2 Rumusan Masalah	18
1.3 Tujuan.....	19
1.3.1 Tujuan Umum.....	19
1.3.2 Tujuan Khusus	19
1.4 Manfaat.....	19
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	19
1.4.2 Manfaat Praktis.....	19
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	21
2.1 Indikator pH Alami	21
2.2 Buah Naga Merah (<i>Hylocereus Polyrhizus</i>).....	22
2.3 Antosianin	23
2.4 Ekstraksi	26
2.5 <i>Nata De Coco</i>	27
2.6 Imobilisasi Reagen	28
2.7 Mutu Kesegaran Ikan	29
2.8 Metode pH <i>Differential</i>	30
2.9 Spektrofotometri UV-Vis	31

2.10 <i>ImageJ</i>	33
2.11 Kerangka Konsep Penelitian	34
BAB III BAHAN DAN METODE	35
3.1 Jenis Penelitian	35
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	35
3.3 Bahan dan Alat	35
3.3.1 Alat	35
3.3.2 Bahan	35
3.4 Variabel Penelitian	35
3.5 Definisi Operasional.....	36
3.6 Metode Penelitian.....	37
3.6.1 Pembuatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hidayah, 2013).....	37
3.6.2 Penentuan Konsentrasi Antosianin Total Menggunakan Metode pH Diferensial Dengan Spektrofotometer UV-Visible	37
3.6.3 Pembuatan Membran Selulosa Bakterial <i>Nata De Coco</i>	37
3.6.4 Imobilisasi Reagen Antosianin dalam Membran <i>Nata De Coco</i>	37
3.6.5 Pembuatan Rentang pH	38
3.6.6 Pengujian Ekstrak Antosianin Terimobilisasi dalam <i>Nata De Coco</i> Pada Ikan Lele	38
3.7 Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1 Ekstraksi Antosianin dari Ekstrak Kulit Buah Naga Merah.....	40
4.2 Pengaruh Konsentrasi Pelarut Terhadap Konsentrasi Antosianin Total	41
4.3 Perubahan Struktur Antosianin pada Berbagai Larutan pH	42
4.4 Imobilisasi Ekstrak pada Membran <i>Nata De Coco</i>	46
4.5 Pengujian Ekstrak Antosianin Terimobilisasi dalam <i>Nata De Coco</i> pada Sampel Ikan Lele.....	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1 Kesimpulan.....	50
5.2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	57

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1 Struktur Kimia Antosianin	24
Gambar 2. 2 Struktur Umum Antosianin	24
Gambar 2. 3 Reaksi Antosianin Dalam Berbagai pH	25
Gambar 2. 4 Kerangka Konsep Penelitian	34
Gambar 4. 1 Hasil Ekstraksi Kulit Buah Naga Merah.....	40
Gambar 4. 2 Perubahan warna ekstrak pada berbagai larutan pH	42
Gambar 4. 3 Struktur Antosianin pada Berbagai Larutan pH.....	44
Gambar 4. 4 Visualisasi Warna Ekstrak Antosianin pada pH 1-14	45
Gambar 4. 5 Hasil Imobilisasi Ekstrak Antosianin pada <i>Nata De Coco</i>	46
Gambar 4. 6 Hasil Pengujian Ekstrak Terimobilisasi pada Sampel Ikan Lele	47

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2. 1 Klasifikasi Buah Naga Daging Merah	22
Tabel 2. 2 Kandungan Nutrisi pada Daging dan Kulit Buah Naga Merah	23
Tabel 3. 1 Definisi Operasional.....	36
Tabel 3. 2 <i>Blind Table</i> Data Absorbansi dan Konsentrasi Antosianin Total	38
Tabel 3. 3 <i>Blind Table</i> Data Hasil Pengujian Ekstrak Antosianin Terimobilisasi dalam Nata De Coco pada Sampel Ikan Lele.....	39
Tabel 4. 1 Data Absorbansi dan Konsentrasi Antosianin Total pada Ekstrak Kulit Buah Naga Merah.....	41
Tabel 4. 2 Hasil Perubahan Warna Ekstrak pada Berbagai Larutan pH	42
Tabel 4. 3 Intensitas Warna Ekstrak pada Berbagai pH.....	45
Tabel 4. 4 Hasil Pengujian Ekstrak Antosianin Terimobilisasi dalam Nata De Coco pada Sampel Ikan Lele	48