

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat	4
1.5 Kerangka Konsep.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Methanyl Yellow.....	6
2.2 Strip Test	7
2.3 Nata de Coco	8
2.4 Buah Bit	9
2.5 Ekstraksi	9

2.6 Manisan Mangga.....	10
BAB III METODE PENELITIAN	12
3.1 Jenis Penelitian.....	12
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	12
3.3 Bahan dan Alat.....	12
3.3.1 Bahan	12
3.3.2 Alat.....	12
3.4 Variabel Penelitian	12
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	13
3.6 Prosedur Penelitian	14
3.6.1 Pengambilan Sampel.....	14
3.6.2 Pembuatan Kontrol Positif	14
3.6.3 Pembuatan Kontrol Negatif	14
3.6.4 Pembuatan Larutan NaOH 2N	14
3.6.5 Pembuatan Larutan HCl 2N.....	14
3.6.6 Ekstraksi Simplisia Buah Bit	15
3.6.7 Pembuatan Strip Test	15
3.6.8 Uji Pendahuluan.....	16
3.6.9 Preparasi Sampel Manisan Mangga.....	16
3.6.10 Analisis Methanyl yellow pada Manisan Mangga dengan Strip Test	16
3.7 Pengolahan Dan Penyajian Data	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Ekstraksi Simplisia Buah Bit	18
4.2 Uji Pendahuluan Strip Test	19
4.3 Uji Methanyl Yellow pada sampel manisan mangga.....	20
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	23

5.1 Kesimpulan	23
5.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Methanyl Yellow.....	6
Gambar 2.2 Stuktur kimia Methanyl Yellow.....	7
Gambar 2.3 Nata De Coco.....	8
Gambar 2.4 Buah Bit.....	9
Gambar 4.1 Simplisia halus buah bit.....	18
Gambar 4.2 Ekstrak kental buah Bit.....	19

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Uji Pendahuluan.....	17
Tabel 3.2 Analisis Methanyl Yellow	17
Tabel 4.1 Hasil Uji Pendahuluan	20
Tabel 4.2 Hasil pengujian metanyl yellow pada manisan mangga	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Diagram alir pengambilan sampel.....	28
Lampiran 2 Pembuatan kontrol positif.....	28
Lampiran 3 Pembuatan kontrol negatif.....	28
Lampiran 4 Pemilihan simplisia buah bit	29
Lampiran 5 Ekstraksi antosianin buah bit.....	29
Lampiran 6 Perhitungan Pembuatan Larutan NaOH 2N	30
Lampiran 7 Perhitungan Pembuatan Larutan HCl 2N	30
Lampiran 8 Perhitungan Total Randemen Ekstrak	31
Lampiran 9 Pengambilan sampel manisan mangga.....	31
Lampiran 10 Pembuatan Manisan Mangga sebagai kontrol positif dan negative	31
Lampiran 11 Hasil ekstraksi buah bit	32
Lampiran 12 Pembuatan Strip Test Nata De coco	32
Lampiran 13 Uji methanyl yellow pada manisan mangga.....	33