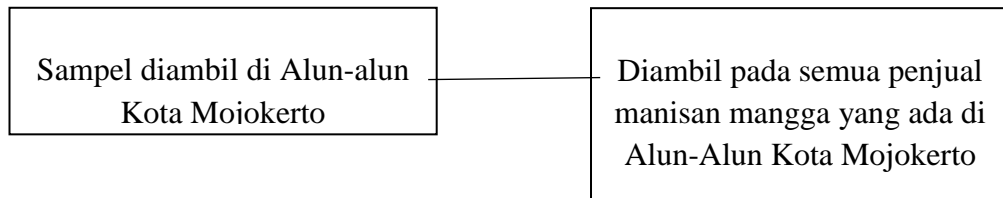
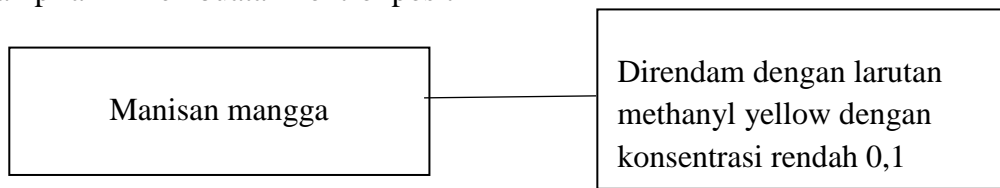


LAMPIRAN

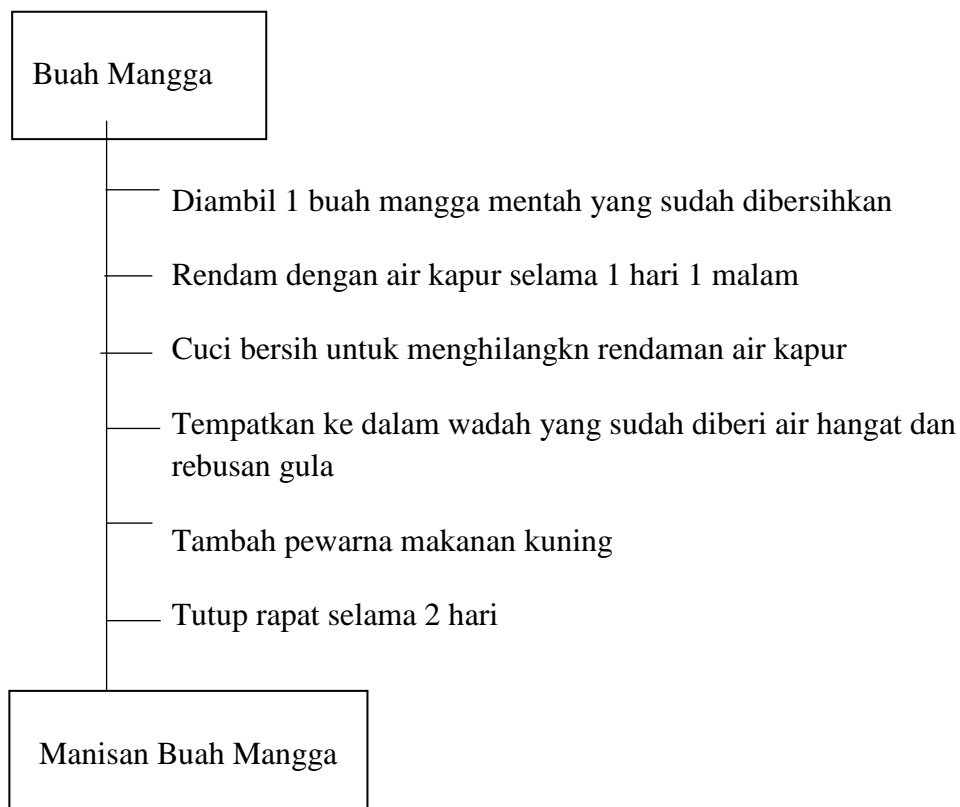
Lampiran 1 Diagram alir pengambilan sampel



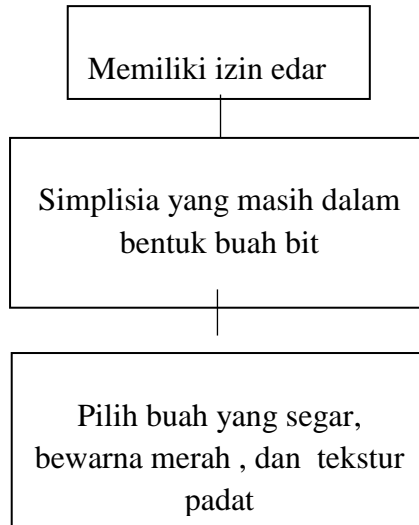
Lampiran 2 Pembuatan kontrol positif



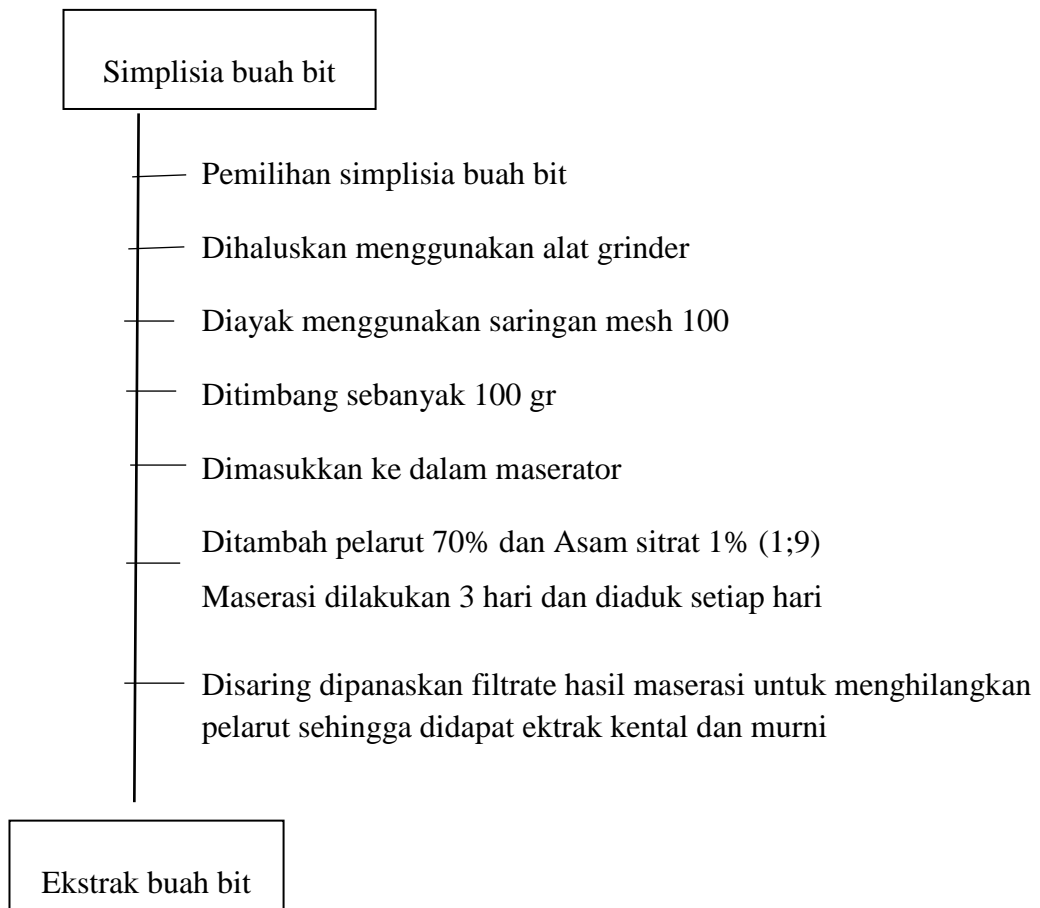
Lampiran 3 Pembuatan kontrol negatif



Lampiran 4 Pemilihan simplisia buah bit



Lampiran 5 Ekstraksi antosianin buah bit



Lampiran 6 Perhitungan Pembuatan Larutan NaOH 2N

Diketahui : Mr NaOH = 40 gram/mol
Valensi NaOH = 1
Volume larutan = 25 ml = 0,025 L

Ditanya : padatan NaOH yang ditimbang = gram

Jawab : $N = \frac{\text{massa} \times \text{valensi}}{\text{Mr} \times \text{Volume}}$
 $2 \text{ N} = \frac{\text{massa} \times 1}{40 \frac{\text{gram}}{\text{mol}} \times 0,025 \text{ L}}$
massa = 2 gram

Lampiran 7 Perhitungan Pembuatan Larutan HCl 2N

Diketahui : konsentrasi HCl = 37 %
berat jenis HCl = 1,19 g/ml
berat molekul HCl = 36,5 g/mol
valensi HCl = 1
konsentrasi larutan = 2 N
volume larutan = 25 ml

Ditanya : volume asam klorida pekat yang dibutuhkan = ml

Jawab :

- Mencari konsentrasi HCl pekat

$$N = \frac{10 \times \text{konsentrasi HCl} \times \text{berat jenis} \times \text{valensi}}{\text{berat molekul}}$$
$$= \frac{10 \times 37 \times 1,19 \times 1}{36,5}$$
$$= 12,06 \text{ N}$$

- Mencari volume asam klorida pekat yang dibutuhkan

$$N_1 \times V_1 = N_2 \times V_2$$
$$12,06 \text{ N} \times V_1 = 2 \text{ N} \times 25 \text{ ml}$$
$$V_1 = \frac{50}{12,06} \text{ ml}$$
$$V_1 = 4,1 \text{ ml}$$

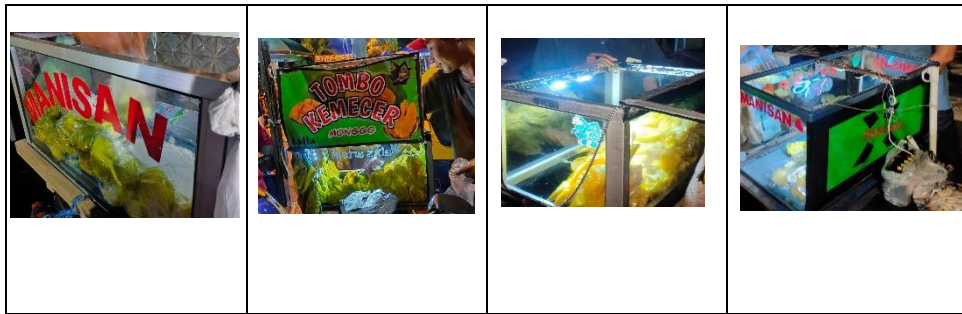
Lampiran 8 Perhitungan Total Randemen Ekstrak

Diketahui : berat ekstrak = 22,4 gram
 : berat simplisia = 50 gram




Ditanya : Total randemen...%

Jawab : Total randemen = $\frac{\text{berat ekstrak}}{\text{berat simplisia}} \times 100\%$
 $= \frac{22,4 \text{ g}}{50} \times 100\%$
 $= 44,8 \%$

Lampiran 9 Pengambilan sampel manisan mangga



Lampiran 10 Pembuatan Manisan Mangga sebagai kontrol positif dan negative

			
<p>Buah mangga yang sudah dikupas dan di cuci</p>	<p>Proses perendaman dengan CaCO₃</p>	<p>Proses perebusan dengan air gula</p>	<p>A B</p> <p>Pemberian warna</p> <p>A)Methanyl yellow</p>

			B)Pewarna Makanan
--	--	--	-------------------

Lampiran 11 Hasil ekstraksi buah bit



Lampiran 12 Pembuatan Strip Test Nata De coco

5.2 Preparasi Membran Nata De coco



5.3 Imobilisasi Nata de coco dengan Antosianin hasil Ekstraksi Buah Bit



Lampiran 13 Uji methanyl yellow pada manisan mangga

