

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	14
1.1 LATAR BELAKANG	14
1.2 RUMUSAN MASALAH	16
1.3 TUJUAN PENELITIAN	16
1.3.1 Tujuan Umum	16
1.3.2 Tujuan Khusus	17
1.4 MANFAAT PENELITIAN.....	17
1.5 KERANGKA KONSEP PENELITIAN	18
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	19
2.1 FORMALIN.....	19
2.1.1 Karakteristik Formalin	19
2.1.2 Kegunaan Formalin	20
2.1.3 Bahaya Formalin	20
2.2 METODE IDENTIFIKASI FORMALIN	21
2.2.1 Metode Kualitatif	21
2.2.2 Metode Kuantitatif	22
2.3 KUBIS UNGU.....	23
2.3.1 Morfologi Kubis Ungu	23
2.3.2 Manfaat Kubis Ungu	24
2.3.3 Kandungan Senyawa Metabolit Sekunder	25
2.4 ANTOSIANIN	26
2.5 PENETAPAN KADAR ANTOSIANIN TOTAL	28
2.5.1 Spektrofotometri	28
2.5.2 pH Diferensial Spektrofotometri.....	29
2.6 EKSTRAKSI.....	29
2.6.1 Maserasi	29
2.6.2 Pemilihan Pelarut	30
BAB III METODE PENELITIAN	32
3.1 JENIS PENELITIAN	32
3.2 WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN	32
3.3 BAHAN DAN ALAT	32
3.4 VARIABEL PENELITIAN.....	33
3.4.1 Variabel Independen (Variabel Bebas)	33
3.4.2 Variabel Dependen (Variabel Terikat).....	33
3.5 DEFINISI OPERASIONAL.....	33
3.6 PROSEDUR PENELITIAN.....	34

3.6.1	Preparasi Kubis Ungu	34
3.6.2	Ekstraksi Antosianin Kubis Ungu dengan Variasi Pelarut	34
3.6.3	Penetapan Kadar Antosianin Total dengan Metode pH Diferensial Spektrofotometri.....	35
3.6.4	Identifikasi Formalin Menggunakan Ekstrak Kubis Ungu	35
3.7	PENGOLAHAN, PENYAJIAN, DAN ANALISIS DATA	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		38
4.1	EKSTRAKSI KUBIS UNGU DENGAN VARIASI PELARUT	38
4.2	PENETAPAN KADAR ANTOSIANIN EKSTRAK KUBIS UNGU DENGAN VARIASI PELARUT	40
4.3	IDENTIFIKASI FORMALIN DENGAN EKSTRAK KUBIS UNGU	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		47
5.1	KESIMPULAN.....	47
5.2	SARAN	47
DAFTAR PUSTAKA		48
LAMPIRAN.....		53