

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

HALAMAN PENGESAHAN i

ABSTRAK ii

ABSTRACT iii

PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI iv

KATA PENGANTAR vi

DAFTAR ISIviii

DAFTAR PUSTAKA..... ix

DAFTAR

TABEL..... x

.....

DAFTAR GAMBAR xi

LAMPIRAN..... xii

BAB I PENDAHULUAN..... 1

1.1 Latar Belakang. 1

1.2 Tujuan. 3

1.3 Rumusan Masalah. 3

1.4 Waktu dan Tempat Penelitian. 3

BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... 4

2.1 Kandungan Gizi dan Cemarkan dalam Sayur. 4

2.2 Klasifikasi Bayam..... 5

2.2.1 Bayam Hijau..... 6

2.2.2 Bayam Merah. 7

2.3 Kandungan Dari Bayam..... 8

2.4 Asam Oksalat.	9
2.5 Pengaruh Terhadap Kesehatan.	10
2.6 Bahaya Oksalat.	11
2.7 Analisis Oksalat.	12
2.8 Spektrofotometri UV-VIS.	13
2.9 Hukum Lambert Beer.	17
2.10 Validasi Metode Analisis.	18
BAB III METODELOGI PENELITIAN	25
BAB IV ALAT DAN BAHAN	26
IV.1 Alat.	26
IV.2 Bahan.	26
BAB V PROSEDUR PENELITIAN	27
V.1 Pengambilan Sampel.	27
V.2 Preparasi Sampel.	27
V.3 Pembuatan Larutan Induk Baku Oksalat.	27
V.4 Penetapan Panjang Gelombang Maksimum.	28
V.5 Penetapan Kurva Kalibrasi.	28
V.6 Validasi Metode.	28
V.7 Penetapan Kadar Oksalat pada Bayam.	30
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN	31
BAB VII PENUTUP	40
VII.1 KESIMPULAN	40
VII.2 SARAN	40
DAFTAR PUSTAKA	41

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Absorbansi Kurva Baku Oksalat.	33
Tabel II. Parameter Linieritas.	34
Tabel III. Data Hasil Uji Akurasi.	35
Tabel IV. Data Hasil Uji Presisi <i>Interday</i>	36
Tabel V. Data Hasil Uji Presisi <i>Intraday</i>	37
Tabel VI. Hasil Penetapan Kadar Oksalat.	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1 Bayam hijau (<i>Amaranthus hybridus</i>)	6
Gambar II.2 Bayam Merah (<i>Amaranthus tricolor L.</i>)	7
Gambar II.3 Struktur Asam Oksalat.	9
Gambar II.4 Instrumen Spektrofotometri Uv Vis.	15
Gambar VI.1 Panjang Gelombang.	32
Gambar VI.2 Kurva Kalibrasi.	33
Gambar VI.3 Grafik Kadar Oksalat	39

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Determinasi Bayam Hijau dan Bayam Merah..	46
Lampiran 2. Gambar Bahan yang digunakan.....	48
Lampiran 3. Alat Spektrofotometri UV-VIS.	49
Lampiran 4. Pembuatan Baku Oksalat.	49
Lampiran 5. Penetapan Kurva Kalibrasi.	49
Lampiran 6. Sampel bayam hijau dan bayam merah.	49
Lampiran 7. Perhitungan Pembuatan Larutan Induk Oksalat.	51
Lampiran 8. Data Kurva Kalibrasi.	53
Lampiran 9. Perhitungan Akurasi dan Presisi.....	55
Lampiran 10. Pehitungan Kadar Oksalat pada Sampel.	59

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Masyarakat Indonesia memiliki beranekaragam makanan khas. Kebanyakan makanan yang beraneka ragam tersebut menggunakan sayuran sebagai pendamping makanan pokok untuk memenuhi kebutuhan makanan 4 sehat 5 sempurna. Sayuran sangat bagus dikonsumsi karena banyak mengandung vitamin, mineral dan kalsium. Selain mengandung gizi, sayuran juga mengandung zat anti gizi yang salah satunya adalah oksalat. Oksalat yang terdapat dalam