

Daftar Isi

Daftar Isi.....	iv
BAB I Pendahuluan.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Waktu dan Tempat	3
BAB II Tinjauan Pustaka.....	4
II.1 Cokelat	4
II.2 Kafein.....	5
II.3 Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT)	5
II.4 Tipe KCKT.....	6
II.5 Komponen KCKT	8
II.6 Kemasan Fase Normal (<i>Normal Phases</i>) Dan Fase Terbalik (<i>Reverse Phases</i>).....	11
BAB III Metodologi Penelitian	16
BAB IV Alat dan Bahan.....	17
IV.1 Alat.....	17
IV.2 Bahan	17
Bab V Prosedur.....	18

V.1 Pengumpulan sampel.....	18
V.2 Pembuatan Larutan Stok Kafein.....	18
V.3 Pembuatan larutan intermediet Kafein	18
V.4 Pembuatan Seri Larutan Baku Kafein	18
V.5 Penentuan panjang gelombang serapan Kafein	19
V.6 Optimasi Kondisi Analisis.....	19
V.7 Uji Kesesuaian Sistem.....	19
V.8 Validasi Metode.....	19
1. Kurva kalibrasi.....	19
2. Batas Deteksi dan Batas Kuantisasi	20
3. Akurasi	20
4. Presisi.....	20
V.9 Preparasi Sampel	20
V.10 Penetapan Kadar.....	21
V.11 Ketentuan Hasil	21
Bab VI Hasil dan Pembahasan	22
VI.1 Pembuatan larutan baku Kafein.....	22
VI.2 Penentuan panjang gelombang serapan maksimum	22
VI.3 Optimasi fase gerak dan laju alir	24
VI.4 Uji Kesesuaian Sistem.....	26
VI.5 Validasi metode analisis.....	27
1. Kurva kalibrasi.....	27

2. Batas deteksi dan batas kuantisasi	30
3. Uji presisi dan akurasi.....	31
VI.6 Preparasi sampel	33
VI.7 Penetapan kadar.....	34
BAB VII Kesimpulan dan Saran	36
VII.1 Kesimpulan	37
VII.2 Saran	37
Daftar Pustaka	38
LAMPIRAN I.....	41
LAMPIRAN II	42