

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
SURAT PERNYATAAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRAK	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xi
BAB I. PENDAHULUAN	12
1.1 Latar belakang	12
1.2 Rumusan masalah.....	13
1.3 Tujuan dan manfaat penelitian	13
1.4 Hipotesis penelitian.....	13
1.5 Tempat dan waktu Penelitian	13
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	14
2.1 Tanaman Nangka.....	14
2.1.1 Karakteristik dan Morfologi Tanaman Nangka.....	14
2.1.2 Klasifikasi Tanaman Nangka	15
2.1.3 Manfaat Buah Nangka.....	15
2.1.4 Kandungan Buah Nangka.....	15
2.2 Nanas.....	16
2.2.1 Karakteristik dan Morfologi Tanaman Nanas	16
2.2.2 Klasifikasi Tanaman Nanas.....	16
2.2.3 Manfaat Buah Nanas	17
2.2.4 Kandungan Buah Nanas	17
2.3 Vitamin C	17
2.3.1 Sumber Vitamin C.....	18
2.3.2 Manfaat Vitamin C.....	18
2.4 Metode Penetapan Kadar Vitamin C.....	19
2.5 Validasi Metode	20
2.5.1 Uji Sensitifitas (Batas Deteksi dan Batas Kuantitasi)	20
2.5.2 Akurasi	21
2.5.3 Presisi	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	23

BAB IV PROSEDUR PENELITIAN	24
4.1 Alat dan Bahan	24
4.1.1 Alat	24
4.1.2 Bahan	24
4.2 Prosedur Kerja	24
4.2.1 Preparasi Sampel	24
4.3 Pembuatan Pereaksi benedict	24
4.3.1 Uji Pereaksi Benedict	24
4.4 Pembuatan Larutan Standar Primer KIO_3 0,1 N	24
4.5 Pembuatan Larutan Standar Iodium	24
4.6 Pembuatan Larutan Standar $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ 0,1 N	25
4.7 Pembuatan Larutan Amilum 1%	25
4.8 Pembuatan KI 10%	25
4.9 Pembuatan Larutan H_2SO_4 10%	25
4.10 Standarisasi larutan $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ dengan KIO_3 0,1 N	25
4.11 Standarisasi larutan I_2 dengan larutan standar $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$	25
4.12 Penetapan kadar vitamin C dalam larutan dengan larutan standar iodium	25
4.13 Penentuan Validasi Metode	25
4.13.1 Uji Sensitifitas (BD dan BK)	25
4.13.2 Akurasi	26
4.13.3 Presisi	26
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	27
5.1 Hasil Penelitian	27
5.2 Uji Kualitatif dengan Pereaksi Benedict	27
5.3 Uji Kuantitatif	28
5.4 Validasi Metode Titrasi Iodimetri	29
5.4.1 Batas Deteksi dan Batas Kuantitasi	29
5.4.2 Akurasi	29
5.4.3 Presisi	30
BAB VI KESIMPULAN	32
6.1 Kesimpulan	32
6.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33

DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI

Gambar 2.1 Buah Nangka.....	14
Gambar 2.2 Buah Nanas	16
Gambar 2.3 Struktur Kimia Asam Askorbat	18
Gambar 2.4 Reaksi Vitamin C dengan Iodium.....	20
Gambar 5.2 Hasil Uji Kualitatif dengan Pereaksi Benedict	27

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.4 Kandungan Buah Nangka	15
Tabel 2.2.4 Kandungan Buah Nanas	17
Tabel 5.2.1 Uji Kualitatif Keripik buah Nangka dan Nanas	27
Tabel 5.3.1 Penetapan Kadar Vitamin C Keripik Nangka	28
Tabel 5.3.2 Penetapan Kadar Vitamin C Keripik Nanas.....	29
Tabel 5.4.2.1 Hasil Uji akurasi.....	28
Tabel 5.4.3.1 Hasil Uji Presisi <i>Intraday</i>	28
Tabel 5.4.3.2 Hasil Uji Presisi <i>Interday</i>	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Daftar Riwayat Hidup.....	35
Lampiran 2 Sertifikat Bahan Asam Askorbat	36
Lampiran 3 Sertifikat Bahan Natrium Tiosulfat.....	37
Lampiran 4 Sampel, Proses Preparasi Sampel	38
Lampiran 5 Data dan perhitungan Kadar Vitamin C Keripik Buah.....	39
Lampiran 6 Data Batas Deteksi dan Batas Kuantitasi.....	40
Lampiran 7 Data Hasil Uji Akurasi.....	41
Lampiran 8 Data Hasil Uji Presisi <i>Intraday</i> dan <i>Interday</i>	42
Lampiran 9 Hasil Cek Plagiarisme.....	43
Lampiran 10 Kartu Bimbingan Utama.....	44
Lampiran 11 Kartu Bimbingan Serta	45

DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG

SINGKATAN	NAMA
RSD	Standar Deviasi Relative
SD	Standar Deviasion