

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	i
<b>ABSTRACT.....</b>	ii
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	iii
<b>DAFTAR ISI.....</b>	vii
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	x
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG.....</b>	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	1
<b>1.1    Latar Belakang.....</b>	1
<b>1.2    Rumusan Masalah.....</b>	3
<b>1.3    Batasan Masalah.....</b>	3
<b>1.4    Tujuan Penelitian.....</b>	3
<b>1.5    Manfaat Penelitian.....</b>	4
<b>BAB II       TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	5
<b>2.1    Bayam Merah (<i>Althernanthena amoenna</i> Voss) .....</b>	5
<b>2.2    Antosianin.....</b>	6
<b>2.3    Klorofil.....</b>	8
<b>2.4    Titrasi Asam-Basa.....</b>	10
<b>2.5    FTIR.....</b>	12
<b>2.6    Spektrofotometer UV-VIS.....</b>	14
<b>BAB III       METODE PENELITIAN.....</b>	17
<b>3.1    Waktu dan Tempat Penelitian.....</b>	17
<b>3.2    Bahan, Alat, dan Instrumentasi.....</b>	17
<b>3.3    Prosedur.....</b>	17
<b>3.3.1    Preparasi Sampel.....</b>	18
<b>3.3.2    Pengujian dengan Spektrofotometri UV-VIS.....</b>	19
<b>3.3.3    Pengujian dengan FTIR.....</b>	19
<b>3.3.4    Identifikasi senyawa dengan KLT.....</b>	19

3.3.5 Pengujian trayek pH ekstrak bayam merah.....	19
3.3.6 Pengujian dengan titrasi asam-basa.....	19
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>20</b>
4.1 Preparasi Sampel.....	20
4.2 Pengujian dengan spektrofotometri UV-Vis.....	20
4.3 Identifikasi gugus fungsi dengan FTIR.....	22
4.4 Identifikasi jenis antosianin dengan KLT.....	24
4.5 Pengujian trayek pH ekstrak bayam merah.....	25
4.6 Pengujian dengan titrasi asam-basa.....	29
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>32</b>
5.1 Kesimpulan.....	32
5.2 Saran.....	32
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>35</b>
<b>LAMPIRAN A.....</b>	<b>38</b>
<b>LAMPIRAN B.....</b>	<b>43</b>

