

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
UCAPAN TERIMAKASIH	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR LAMPIRAN	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	3
1.3. Tujuan	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Teknologi Membran	4
2.2. Membran Keramik	4
2.3. Ultrafiltrasi	6
2.4. Buah Markisa	8
2.5. Vitamin C	9
2.6. Spektrofotometri UV-Vis	9
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	11
3.2. Alat dan Bahan	
3.2.1. Alat	11
3.2.2. Bahan	11
3.3. Prosedur Penelitian	
3.3.1. Preparasi Membran Keramik	11

3.3.2. Preparasi Sari Buah Markisa	12
3.3.3. Membran Keramik	12
3.3.3.1. Penentuan Fluks Akuades pada Membran	12
3.3.4. Ultrafiltrasi Sari Buah Markisa	12
3.3.4.1. Penentuan Fluks Sari Buah Markisa pada Membran	12
3.3.4.2. Penentuan Nilai Kekeruhan Sari Buah Markisa	12
3.3.4.3. Pengukuran Spektrum Serapan Sari Buah Markisa	13
3.3.5. Penentuan Gula Reduksi Sari Buah Markisa	13
3.3.5.1. Pembuatan Larutan $K_2Cr_2O_7$ 0,1 N	13
3.3.5.2. Pembuatan Larutan $Na_2S_2O_3$ 0,1 N	13
3.3.5.3. Pembuatan Larutan KI 20%	13
3.3.5.4. Pembuatan Larutan Kanji Teknis 1%	13
3.3.5.5. Pembuatan Larutan H_2SO_4 26,5%	13
3.3.5.6. Standarisasi Larutan $Na_2S_2O_3$ dengan Larutan $K_2Cr_2O_7$	13
3.3.5.7. Pembuatan Larutan <i>LuffSchool</i>	14
3.3.5.8. Penentuan Kadar Gula Reduksi dengan Metoda <i>Luff School</i>	14
3.3.6. Penentuan Kadar Vitamin C pada Sari Buah Markisa	14
3.3.6.1. Pembuatan Larutan I_2 0,001 N	14
3.3.6.2. Standarisasi Larutan I_2 dengan Larutan $Na_2S_2O_3$	14
3.3.6.3. Penentuan Kadar Vitamin C pada Sari Buah Markisa	15
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Penentuan Fluks Akuades	16
4.2. Penentuan Fluks Sari Buah Markisa	17
4.3. Penentuan Sifat Fisika dan Sifat Kimia Sari Buah Markisa	18
4.3.1. Pengukuran Spektrum UV-Vis Sari Buah Markisa	18
4.3.2. Pengukuran Kekeruhan Sari Buah Markisa	19
4.3.3. Penentuan Kadar Gula Reduksi	20
4.3.4. Penentuan Kadar Vitamin C	20
4.4. Nilai Koefisien Rejeksi iMembran	20

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan..... 22

5.2. Saran 22

DAFTAR PUSTAKA 23

LAMPIRAN 25



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.Preparasi Membran Keramik.....	25
Lampiran 2.Preparasi Sari Buah Markisa.....	26
Lampiran 3.Penentuan Fluks Akuades Pada Membran	27
Lampiran 4.Penentuan Fluks sari buah markisa pada membran	28
Lampiran 5.Penentuan Nilai Kekeruhan Sari Buah Markisa.....	29
Lampiran6.Pengukuran Spektrum Sari Buah Markisa.....	30
Lampiran 7.Penentuan Kadar Gula Reduksi Dengan Metoda <i>Luff Schoorl</i>	31
Lampiran 8.Penentuan Kadar Vitamin C	32
Lampiran 9.Penentuan Nilai Fluks Akuades Pada Membran	33
Lampiran10.Penentuan Fluks Sari Buah Pada Membran	35
Lampiran 11.Penentuan panjang gelombang serta nilai absorban dari sari buah markisa	36
Lampiran 12.Penentuan Nilai Kekeruhan Sari Buah Markisa.....	37
Lampiran 13.Penentuan Kadar Gula Reduksi	38
Lampiran14.Penentuan Kadar Vitamin C	40
Lampiran15.Contoh Perhitungan Nilai Koefisien Rejeksi Membran	41
Lampiran 16.Tabel <i>Luff Schoorl</i>	42
Lampiran 17.Dokumentasi Rangkaian alat Ultrafiltrasi dan Membran Keramik.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar4.1.Hubungan antara Fluks Akuades pada Membran Terhadap Waktu.....	16
Gambar4.2.Hubungan antara Fluks Sari Buah pada Membran Terhadap Waktu.....	17
Gambar4.3.Spektrum UV-Vis Sari Buah Markisa.....	18



DAFTAR TABEL

Tabel 4.1.Karakterisasi Sifat Fisika dan Sifat Kimia Sari Buah.....	18
Tabel 4.2.Tabel Nilai Koefisien Rejeksi Membran Keramik.....	20

