

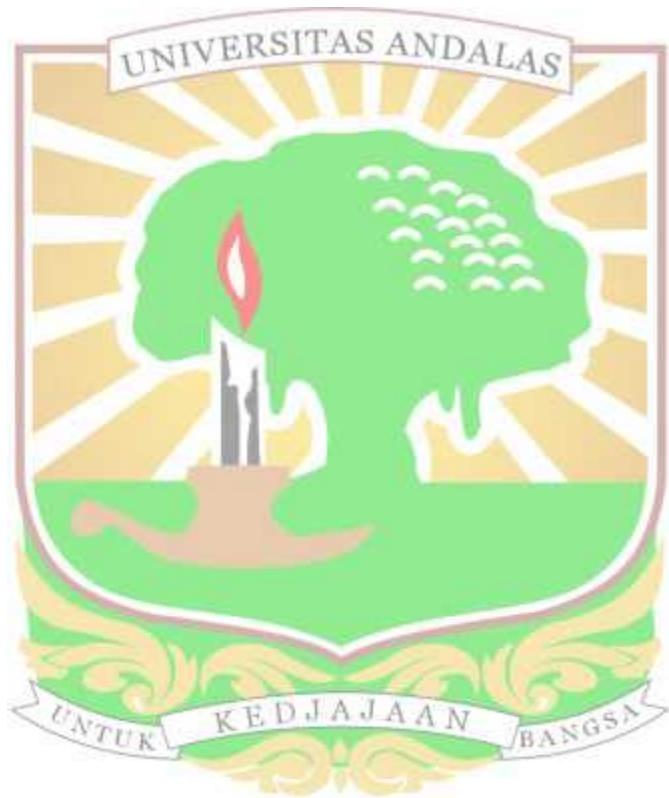
## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>INTISARI.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan .....	3
1.4. Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
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
<b>BAB III. METODOLOGI PENELITIAN</b>	
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>Luff Schoorl</i> .....	14
3.3.5.8. Penentuan Kadar Gula Reduksi dengan Metoda <i>Luff Schoorl</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
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
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 Rejeks iMembran .....	20

## **BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1. Kesimpulan .....	22
5.2. Saran .....	22
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>23</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>25</b>

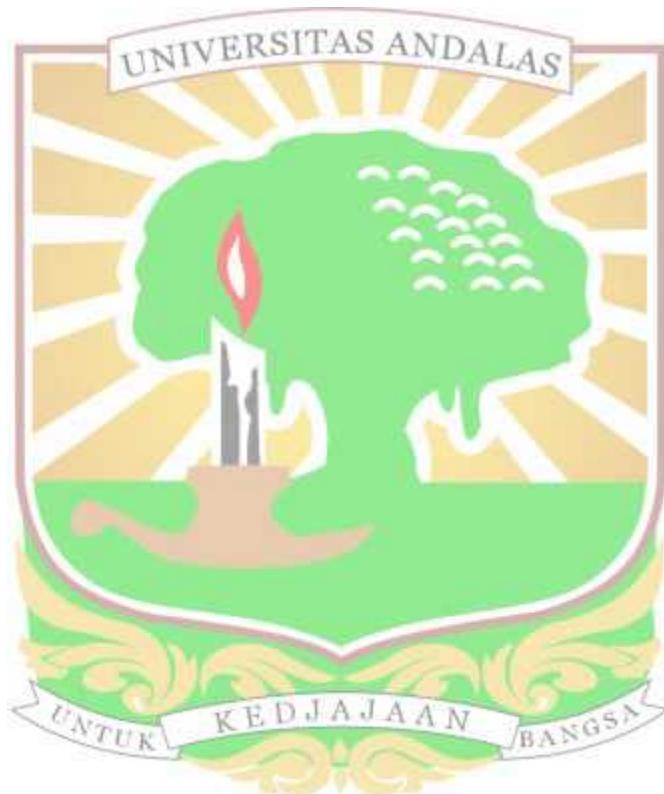


## DAFTAR LAMPIRAN

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

