

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
BAB II ANTOSIANIN DALAM TANAMAN.....	4
2.1. Distribusi Antosianin dalam Tanaman	4
2.2. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Kadar Antosianin dalam Buah	7
2.3. Biosintesis Antosianin.....	10
2.4. Perubahan Antosianin Selama Pematangan Buah.....	13
Pustaka Acuan	18
BAB III STRUKTUR DAN SIFAT-SIFAT KIMIAWI ANTOSIANIN	19
3.1. Struktur Antosianin	19
3.2. Sifat-Sifat Kimiawi Antosianin	24
Pustaka Acuan	26
BAB IV METODE DALAM ANALISIS DAN PENENTUAN JENIS ANTOSIANIN	27
4.1. Bahan dan Alat untuk Analisis dan Penentuan Jenis Antosianin	27
4.2. Metode Ekstraksi Antosianin	27

4.3. Uji untuk Membedakan Antosianin dan Betasianin.....	31
4.4. Penentuan Kadar Antosianin secara Kuantitatif.....	32
4.5. Penggunaan Kromatografi Kolom untuk Isolasi Antosianin	37
4.6. Kromatografi Kertas dan Kromatografi Lapisan Tipis.	41
4.7. Sifat-Sifat Spektrofotometri	48
4.8. Jenis-Jenis Gula pada Antosianin.....	51
4.9. Gugus Asil pada Antosianin	52
4.10. Determinasi Kuantitatif dari Pigmen Tunggal	53
4.11. Metode Analisis untuk Pengukuran Kandungan Pigmen Betalain	55
Pustaka Acuan	56
BAB V POTENSI ANTOSIANIN SEBAGAI ANTIOKSIDAN DAN DALAM KESEHATAN	58
5.1. Potensi Antosianin sebagai Antioksidan	58
5.2. Potensi Antosianin dalam Kesehatan	63
Pustaka Acuan	69
BAB VI IDENTIFIKASI ANTOSIANIN DARI BERBAGAI SUMBER TANAMAN	72
6.1. Identifikasi Antosianin dari Jantung Pisang	72
6.2. Identifikasi Antosianin dari Buah Jenitri	80
6.3. Identifikasi Antosianin dari Buah Purwokucilo	91
6.4. Identifikasi Antosianin dari Daun Iler (<i>Coleus</i>)	101
6.5. Identifikasi Antosianin Buah Duwet	108
Pustaka Acuan	111
BAB VII APLIKASI ANTOSIANIN DALAM MAKANAN.....	115
7.1. Prospek Antosianin sebagai Pewarna Alami yang Aman pada Pangan	116
7.2. Metode Ekstraksi Antosianin untuk Aplikasi..... pada Pangan	118
7.3. Stabilitas Warna Antosianin dalam Pangan.....	121
7.4. Stabilitas Antosianin pada Agar-Agar.....	124
7.5. Stabilitas Antosianin pada Sirop	140
7.6. Stabilitas Warna Antosianin dari Ekstrak Buah Duwet	160

Pustaka Acuan	163
BAB VIII ANTOSIANIN BUAH DUWET.....	168
8.1. Komposisi Kimia Buah Duwet	168
8.2. Karakteristik Ekstrak	168
8.3. Peran Ekstrak Buah Duwet dalam Mencegah Kerusakan Vitamin C yang Disebabkan oleh Fotooksidasi	179
8.4. Fraksinasi dan Identifikasi Ekstrak Buah Duwet (<i>Syzygium cumini</i>).....	185
8.5. Aktivitas Antioksidan Buah Duwet	193
Pustaka Acuan	194
BAB IX PENUTUP.....	199
INDEKS.....	205
BIODATA PENULIS.....	208