

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Buah Terung Belanda (<i>Cyphomandra betacea</i> Sendtn)	7
2. Struktur dasar antosianin	9
3. Bentuk-bentuk struktur antosianidin	11
4. Struktur delphinidin-3-rutinosida	11
5. Struktur antosianin pada kondisi pH yang berbeda	13
6. Berbagai bentuk kesetimbangan antosianin	14
7. Degradasi antosianin monoglukosida pada pH 3,7 oleh panas	15
8. Mekanisme reaksi kopigmentasi pada antosianin	17
9. Interaksi intermolekul melalui ikatan hidrogen (A) dan hidrofobik (B) antara antosianin dan kopigmen.....	18
10. Pembentukan ikatan melalui transfer muatan antosianin dengan senyawa fenolik (pirokatekol)	18
11. Efek hiperkromik dan batokromik dari proses kopigmentasi A). Sianidin-3-Glukosida, B) Sianidin-3-glukosida + asam rosmarinat ...	19
12. Struktur dasar tanin	22
13. Struktur dasar asam galat	23
14. Jus terung Belanda	30
15. Pengaruh tanin terhadap batokromik dan hiperkromik jus terung Belanda terkopigmentasi	31
16. Pengaruh asam galat terhadap batokromik dan hiperkromik jus terung Belanda terkopigmentasi.....	31

17. Rasio molar kopigmen terhadap konsentrasi antosianin	33
18. Faktor rasio molar kopigmen terhadap retensi warna antosianin jus terung Belanda	36
19. Grafik kinetika reaksi degradasi antosianin jus terung Belanda terkopigmentasi tanin	38
20. Grafik kinetika reaksi degradasi antosianin jus terung Belanda terkopigmentasi asam galat	38
21. Proses pembuatan jus terung Belanda	61
22. Sampel setelah dikopigmentasi	61
23. Persiapan sampel	61
24. Sampel dalam larutan <i>buffer</i> HCL-KCl pH 1	62
25. Sampel dalam larutan <i>buffer</i> sitrat pH 4,5	62
26. Sampel dalam larutan <i>buffer</i> sitrat pH 3,5	62
27. Proses pemanasan sampel pada suhu 60°C	63