



**PENGEMBANGAN BIOSENSOR POLIFENOL BERBASIS POLIFENOL  
OKSIDASE DARI EKSTRAK PISANG (*Musa paradisiaca* L.) DAN 3-  
METHYL-2-BENZOTHAZOLINONE HYDRAZONE UNTUK DETEKSI  
POLIFENOL PADA PRODUK MINUMAN TEH HIJAU DALAM KEMASAN**

**SKRIPSI**

Oleh

**Gray Metalina Ayundasari Rizam  
092210101084**

**FAKULTAS FARMASI  
UNIVERSITAS JEMBER  
2013**



**PENGEMBANGAN BIOSENSOR POLIFENOL BERBASIS POLIFENOL  
OKSIDASE DARI EKSTRAK PISANG (*Musa paradisiaca* L.) DAN 3-  
METHYL-2-BENZOTIAZOLINONE HYDRAZONE UNTUK DETEKSI  
POLIFENOL PADA PRODUK MINUMAN TEH HIJAU DALAM KEMASAN**

**SKRIPSI**

Diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat untuk  
menyelesaikan pendidikan di Fakultas Farmasi (S1)  
dan mencapai gelar Sarjana Farmasi

Oleh

**Gray Metalina Ayundasari Rizam  
NIM 092210101084**

**FAKULTAS FARMASI  
UNIVERSITAS JEMBER  
2013**

## **PERSEMBAHAN**

Skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Allah SWT yang Maha segala-galanya;
2. Papa Samsul Wiaji, (alm) Mama Umi Sriwayati tercinta dan Ibu Aminatin, kuhaturkan terima kasih yang tak terhingga atas doa, dukungan, pengorbanan dan kasih sayang yang tiada henti kepadaku;
3. Keluarga besar di Pronojiwo (Emak, Pakwek, Mbah Oto, Nya2, Om, Mak Micin, Pak Men, Mas Ida, Mas Fiqy, Nisa, Mintil) yang sudah menemani sepanjang hidupku dan adik-adikku Winda Ulifia dan Mutiara Najwa yang selalu menjadi penyemangatku untuk segera menyelesaikan studi ini;
4. Bapak Prof. Drs. Bambang Kuswandi, M.Sc., Ph.D. dan bapak Moch. Amrun Hidayat, S.Si., M.Farm., Apt., terimakasih telah memberikan bantuan serta bimbingan dengan segala perhatian sehingga penelitian ini dapat terselesaikan. Bu Wayan, Mbak Hani, Mbak Dini dan Mbak Indri terimakasih atas bantuan dan saran yang telah membantu saya dalam menyelesaikan penelitian ini;
5. Seseorang yang aku sayang Yayan Mariwyanto yang selalu memberikan semangat dan dukungan dalam menyelesaikan studi ini;
6. Teman–teman seperjuangan Diah Ayu Maharani dan Fadilatul Jannah terima kasih atas bantuan, dorongan serta semangat selama kebersamaan kita dalam melakukan penelitian;
7. Teman–teman sensor *reseacher* ( Vika, Anggih, Nandari, Zakiah, Anis, Dian, Lail, Prisma, Sabrina, Atika dan Bayu) terima kasih atas bantuan, dorongan serta semangat selama kebersamaan kita dalam melakukan penelitian;
8. Teman–temanku *the niners* terima kasih atas dukungan, semangat serta bantuanya;
9. Adik-adikku kosan 43 yang selalu menemani hari-hariku selama di kosan terima kasih atas semangat dan dukungannya;

10. Pahlawan "tanpa tanda jasa" ku di SDN Pronojiwo 1, SMPN 1 Ampelgading, SMAN 3 Lumajang, Fakultas Farmasi Universitas Jember, atas kesabarannya dalam membimbing dan menyalurkan ilmunya, menjadikanku sebagai sosok yang berpendidikan;
11. Almamater Fakultas Farmasi Universitas Jember.

## **MOTTO**

Ya Allah, mudahkanlah aku dalam berusaha, karena memudahkan setiap yang sukar  
merupakan suatu kemudahan bagi-Mu. Aku memohon kemudahan dan keselamatan  
di dunia dan akhirat

(HR. Thabranī)

Jika engkau kecewa dan mengeluh terhadap kekurangan yang ada pada dirimu  
sendiri, maka datanglah kepada arsitek yang telah merancang dan menciptamu

(Zig Ziglar)

Hidup memang bermula dengan ‘B’ (*Birth*) dan berakhir dengan ‘D’ (*Death*). Dan  
yang harus senantiasa teringat antara ‘B’ dan ‘D’ ada ‘C’ (*Choise*). Hidup adalah  
pilihan. Tetapi sebelum B,C,D selalu ada ‘A’ (ALLAH)

(Ahmad Rifa'i Rif'an)

## **PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

nama : Gray Metalina Ayundasari Rizam  
NIM : 092210101084

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul “*Pengembangan Biosensor Polifenol Berbasis Polifenol Oksidase dari Ekstrak Pisang (Musa paradisiaca L.) dan 3-Methyl-2-Benzothiazolinone Hydrazone untuk Deteksi Polifenol pada Produk Minuman Teh Hijau dalam Kemasan*” adalah benar-benar karya sendiri, kecuali jika dalam pengutipan substansi disebutkan sumbernya, dan belum pernah diajukan pada institusi manapun, serta bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 20 September 2013

Yang menyatakan,

Gray Metalina A.R

NIM 092210101084

## **SKRIPSI**

**PENGEMBANGAN BIOSENSOR POLIFENOL BERBASIS POLIFENOL OKSIDASE DARI EKSTRAK PISANG (*MUSA PARADISIACA L.*) DAN 3-METHYL-2-BENZOTHIAZOLINONE HYDRAZONE UNTUK DETEKSI POLIFENOL PADA PRODUK MINUMAN TEH HIJAU DALAM KEMASAN**

Oleh

Gray Metalina Ayundasari Rizam  
NIM 092210101084

Pembimbing :

Dosen Pembimbing Utama : Moch. Amrun Hidayat, S.Si., Apt., M.Farm.

Dosen Pembimbing Anggota : Prof. Drs. Bambang Kuswandi, M.Sc., Ph.D.

## **PENGESAHAN**

Skripsi berjudul “Pengembangan Biosensor Polifenol Berbasis Polifenol Oksidase dari Ekstrak Pisang (*Musa paradisiaca L.*) dan *3-Methyl-2-Benzothiazolinone Hydrazone* untuk Deteksi Polifenol pada Produk Minuman Teh Hijau dalam Kemasan” telah diuji dan disahkan pada :

hari, tanggal : Jumat, 20 September 2013

tempat : Fakultas Farmasi

Tim Pengaji

Ketua,

Sekretaris,

Moch. Amrun Hidayat, S.Si., Apt., M.Farm

NIP 197801262001121004

Prof. Drs. Bambang Kuswandi., M.Sc., Ph.D.

NIP 196902011994031002

Anggota I,

Anggota II,

Yuni Retnaningtyas, S.Si., M.Si., Apt.

NIP 197806092005012004

Ayik Rosita P, S.Farm., M.Farm., Apt.

NIP 198102012006042001

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Farmasi Universitas Jember

Lestyo Wulandari, S.Si., Apt., M.Farm

NIP 197604142002122001

*Pengembangan Biosensor Polifenol Berbasis Polifenol Oksidase dari Ekstrak Pisang (*Musa paradisiaca L.*) dan 3-Methyl-2-Benzothiazolinone Hydrazone untuk Deteksi Polifenol pada Produk Minuman Teh Hijau dalam Kemasan (The Development of Polyphenol Biosensor Based of Polyphenol Oxidase from Banana Extract (*Musa paradisiaca L.*) and 3-Methyl-2-Benzothiazolinone Hydrazone for Polyphenols Detection in Beverage Green Tea Product)*

**Gray Metalina Ayundasari Rizam**

*Jurusan Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Jember*

## **ABSTRACT**

Polyphenol biosensor based on Polyphenol oxidase from banana extract (*Musa paradisiaca L.*) and 3-Methyl-2-Benzothiazolinone Hydrazone is an analysis device for detecting polyphenol in beverage tea product. The purpose of biosensor development is for detecting polyphenol in beverage tea product especially green tea product simply, easily, and efficiently. The polyphenol biosensor has been made by immobilized mixed of 100% m/v extract banana standarized and 24 mg/ml 3-methyl-2-benzothiazolinone (1:1 v/v) on paper chip with a volume of 15  $\mu$ l. Polyphenol biosensor has been characterized and the result is biosensor polyphenol has response time about 17 minutes, has linearity at concentration range 25-300 ppm, with correlation coefficient ( $r$ ) =0,997. This polyphenol biosensor has sensitivity about 0,1732 per ppm, while LOD = 24,873 mg/L CE and LOQ = 83,006 mg/L CE. Interference or selectivity of the polyphenol biosensor by Vitamin C produce % interference more than 5% at concentration 400 ppm. Biosensor precision parameter comply with RSD < 5,3% which exactly 3,568% and the accuracy parameter of polyphenol biosensor has a value of %recovery about 98,141%. This polyphenol biosensor has been applied to some beverage green tea product and this metode as good as *Folin-ciocalteu*.

**Keywords:** green tea, MBTH, *Musa paradisiaca L.*, polyphenol biosensor, polyphenol oxidase

## RINGKASAN

**Pengembangan Biosensor Polifenol Berbasis Polifenol Oksidase dari Ekstrak Pisang (*Musa paradisiaca* L.) dan 3-Methyl-2-Benzothiazolinone Hydrazone untuk Deteksi Polifenol pada Produk Minuman Teh Hijau dalam Kemasan;** Gray Metalina Ayundasari Rizam; 092210101084; 2013; 118 halaman; Jurusan Farmasi Fakultas Farmasi Universitas Jember.

Teh hijau merupakan salah satu minuman yang paling umum dikonsumsi oleh masyarakat ditujukan untuk menikmati aroma, rasa dan fungsi fisiologis positifnya. Teh hijau juga merupakan minuman kesehatan yang digunakan pada beberapa negara antara lain India, China, Jepang dan Thailand sejak 500.000 tahun yang lalu. Manfaat yang dimiliki oleh minuman teh berasal dari kandungan bioaktif yang terdapat dalam daun teh yaitu polifenol. Polifenol memiliki manfaat sebagai antioksidan, mengurangi atau membantu untuk mencegah kerusakan tubuh, antikanker, antiinflamasi, termogenik, probiotik dan antimikroba. Selain itu polifenol juga bermanfaat untuk mencegah penyakit kardiovaskular, neurogeneratif, parkinson, alzheimer, iskemia dan diabetes.

Jumlah kandungan polifenol merupakan parameter utama kualitas produk minuman teh terutama katekin. Biosensor berbasis polifenol oksidase (PPO) menjadi metode yang menjanjikan untuk mendeteksi polifenol karena sederhana, cepat dan sensitif. PPO adalah enzim yang mengandung tembaga dan mengatalisis hidroksilasi *o*-monofenol menjadi *o*-difenol dan mengoksidasi dari *o*-difenol menjadi *o*-kuinon. Biosensor berbasis PPO yang telah ada memiliki kekurangan seperti: tidak bisa diamati langsung dan memerlukan instrumen dalam penggunaannya sehingga tidak bisa digunakan oleh masyarakat luas. Pada penelitian ini, dikembangkan biosensor polifenol berbasis kertas saring yang lebih sederhana dan lebih mudah pemakaiannya. Enzim PPO diekstraksi dari buah pisang Ambon. Pisang Ambon mudah didapat dan harganya ekonomis. Sebagai indikator warna digunakan 3-methyl-2-

*benzothiazolinone* (MBTH) yang dapat membentuk kompleks berwarna merah maroon dengan *O*-kuinon (dari reaksi oksidasi polifenol oleh PPO). Biosensor ini juga memiliki kelebihan dalam hal kemudahan imobilisasi reagen dan perubahan warna dapat diamati oleh mata.

Pada penelitian ini fabrikasi biosensor polifenol dilakukan dengan mengimobilisasi reagen pada *chip* kertas dengan diameter 0,8 cm. Reagen yang digunakan merupakan campuran ekstrak pisang 100% b/v dan MBTH 24 mg/ml dengan perbandingan volume 1:1. Volume campuran yang digunakan adalah 15  $\mu$ l yang merupakan volume optimum yang menghasilkan intensitas warna yang baik saat biosensor diaplikasikan pada standar dan sampel. Kemudian biosensor dikeringkan selama  $\pm$ 45 menit.

Hasil standarisasi ekstrak pisang yaitu ekstrak mengandung enzim PPO sebesar 588,854 unit/ml ekstrak pisang. Karakterisasi biosensor polifenol berbasis enzim PPO dari ekstrak pisang dan MBTH sebagai kontrol kualitas produk minuman teh dalam kemasan meliputi : waktu respon biosensor polifenol adalah 17 menit, linieritas biosensor polifenol terhadap standar katekin berada pada rentang 25-300 ppm, dengan nilai koefisien korelasi ( $r$ ) 0,997 dan persamaan regresi yang diperoleh adalah  $y=0,1732x+19,254$ ; sensitivitas biosensor polifenol adalah 0,1732 / mg/L *CE*; LOD sensor polifenol sebesar 24,873 mg/L *CE* dan LOQ sebesar 83,006 mg/L *CE*; interferensi oleh vitamin C memberikan %interferensi  $>$  5% pada konsentrasi 400 ppm; biosensor polifenol memenuhi parameter presisi dengan RSD  $<$  5,3 % yaitu 3,568%; biosensor polifenol juga memenuhi parameter akurasi dengan %recovery sebesar 98,141%. Biosensor polifenol stabil pada penyimpanan suhu 0 $^{\circ}$  C selama 8 hari dan pada suhu 4 $^{\circ}$  C selama 5 hari. Biosensor polifenol dapat diaplikasikan pada sampel produk minuman teh hijau dalam kemasan botol plastik yang beredar di pasaran. Pengukuran konsentrasi polifenol berdasarkan pada perubahan warna yang setara dengan dengan mg/L *CE*. Metode biosensor polifenol tidak memberikan perbedaan yang signifikan jika dibandingkan dengan metode pengukuran polifenol dengan *Folin-ciocalteu*.

## PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah SWT, atas segala limpahan rahmat, kenikmatan, petunjuk dan hidayah sehingga proses penyusunan skripsi yang berjudul Pengembangan Biosensor Polifenol Berbasis PPO dari Ekstrak Pisang (*Musa Paradisiaca* L.) dan MBTH untuk Deteksi Polifenol pada Produk Minuman Teh Hijau dalam Kemasan berjalan lancar. Skripsi ini merupakan salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Farmasi pada Fakultas Farmasi Universitas Jember.

Dalam kesempatan ini, penulis bermaksud mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang mendukung terselesaikannya penyusunan skripsi ini, yaitu :

1. Prof. Drs. Bambang Kuswandi M.Sc., Ph.D selaku Dosen Pembimbing Akademik (DPA), serta pimpinan *Bio and Chemosensor Research Group* yang telah membimbing, membantu dan memberikan ide, masukan serta perbaikan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Moch. Amrun Hidayat S.Si., Apt., M.Farm. selaku Dosen Pembimbing Utama (DPU) yang telah membimbing, membantu, memberikan masukan dan perbaikan untuk kelancaran penyusunan skripsi ini.
3. Teman- teman *Sensor Researcher* yang telah memberikan dukungan untuk kelancaran penyusunan skripsi ini.
4. Semua pihak yang telah membantu dan tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu kritik dan saran sangat penulis harapkan. Semoga penelitian ini bermanfaat bagi pembaca dan mampu berkontribusi bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya di bidang farmasi (kesehatan).

Jember, September 2013

Penulis

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN BIMBINGAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>ix</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xix</b>
<b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>	<b>3</b>
<b>1.3 Tujuan Penelitian.....</b>	<b>4</b>
<b>1.4 Manfaat Penelitian.....</b>	<b>4</b>
<b>1.5 Batasan Masalah .....</b>	<b>5</b>
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
<b>2.1 Tinjauan tentang Tanaman Teh.....</b>	<b>6</b>
<b>2.1.1 Klasifikasi Tanaman Teh .....</b>	<b>6</b>
<b>2.1.2 Morfologi Tanaman Teh.....</b>	<b>6</b>
<b>2.1.3 Jenis Tanaman Teh .....</b>	<b>7</b>
<b>2.1.4 Kandungan Teh Hijau.....</b>	<b>7</b>

<b>2.2 Tinjauan tentang Polifenol.....</b>	8
2.2.1 Flavonoid.....	9
2.2.2 Asam fenolat.....	10
2.2.3 Stilben.....	10
2.2.4 Diferuloylmetana .....	10
2.2.5 Tanin.....	11
<b>2.3 Tinjauan tentang Biosensor .....</b>	11
2.3.1 Prinsip Pengukuran Biosensor.....	11
2.3.2 Komponen Penyusun Biosensor.....	11
2.3.3 Penggunaan Biosensor.....	13
2.3.4 Karakteristik Biosensor .....	13
<b>2.4 Tinjauan tentang Enzim Polifenol Oksidase .....</b>	17
2.4.1 Enzim.....	17
2.4.2 Enzim Polifenol Oksidase.....	19
2.4.3 Enzim Polifenol Oksidase Pisang .....	21
<b>2.5 Tinjauan tentang 3-Methyl-2-Benzothiazolinone Hydrazone ....</b>	22
<b>2.6 Imobilisasi Enzim.....</b>	23
<b>2.7 Tinjauan tentang Karakterisasi Teknik Imobilisasi.....</b>	23
2.7.1 Imobilisasi Fisika.....	23
2.7.2 Imobilisasi Kimia.....	25
<b>2.8 Tinjauan tentang <i>ImageJ</i> .....</b>	26
<b>BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	28
<b>3.1 Jenis Penelitian.....</b>	28
<b>3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....</b>	28
<b>3.3 Rancangan Penelitian .....</b>	28
3.3.1 Rancangan Operasional .....	28
3.3.2 Definisi Operasional .....	29
3.3.3 Diagram Alur Penelitian .....	29
<b>3.4 Alat dan Bahan.....</b>	30

3.4.1	Alat .....	30
3.4.2	Bahan .....	30
<b>3.5</b>	<b>Prosedur Penelitian.....</b>	<b>30</b>
3.5.1	Preparasi Bahan .....	30
3.5.2	Fabrikasi Biosensor Polifenol.....	32
3.5.3	Optimasi konsentrasi MBTH.....	32
3.5.4	Optimasi perbandingan volume ekstrak dan MBTH .....	32
3.5.5	Optimasi volume ekstrak pisang dan MBTH .....	33
3.5.6	Standarisasi ekstrak pisang .....	33
3.5.7	Karakteristik Biosensor Polifenol.....	33
3.5.8	Aplikasi pada Sampel .....	36
3.5.9	Metode pembanding .....	36
<b>BAB 4.</b>	<b>PEMBAHASAN .....</b>	<b>38</b>
4.1	Fabrikasi Biosensor Polifenol .....	38
4.2	Optimasi Biosensor Polifenol .....	39
4.2.1	Optimasi konsentrasi MBTH.....	39
4.2.2	Optimasi perbandingan volume ekstrak dan MBTH .....	41
4.2.3	Optimasi volume ekstrak PPO dan MBTH .....	42
4.3	Standarisasi Ekstrak Pisang .....	44
4.4	Karakteristik Biosensor Polifenol .....	46
4.4.1	Waktu respon.....	46
4.4.2	Linieritas.....	48
4.4.3	Batas Deteksi dan Batas Kuantitasi .....	49
4.4.4	Sensitivitas.....	50
4.4.5	Selektifitas (Interferensi) .....	50
4.4.6	Presisi .....	51
4.4.7	Akurasi .....	52
4.4.8	Waktu pakai.....	53
4.5	Aplikasi Biosensor pada Sampel Teh Hijau .....	54

4.6 Metode Pembanding ( <i>Folin-Ciocalteu</i> ) .....	56
<b>BAB 5. KESIMPULAN .....</b>	<b>59</b>
5.1 Kesimpulan.....	59
5.2 Saran .....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>61</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>65</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1 Kriteria penerimaan RSD .....	16
2.2 Kriteria penerimaan % perolehan kembali.....	17
2.3 Sifat fisika kimia MBTH.....	22
4.1 Hasil optimasi konsentrasi MBTH .....	39
4.2 Hasil optimasi perbandingan volume ekstrak pisang dan MBTH .....	41
4.3 Hasil optimasi volume campuran.....	43
4.4 Hasil pengukuran dengan metode Bradford.....	45
4.5 Hasil pengukuran respon biosensor setiap waktu .....	47
4.6 Hasil Pengukuran Linieritas .....	48
4.7 Hasil pengukuran % interferensi .....	51
4.8 Hasil pengukuran presisi .....	52
4.9 Hasil pengukuran % <i>recovery</i> .....	53
4.10 Hasil aplikasi biosensor pada sampel teh hijau.....	55
4.11 Hasil pengukuran <i>Folin-Ciocalteu</i> (UV-Vis).....	57

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Tanaman teh .....	6
2.2 Struktur katekin mayor pada teh hijau .....	8
2.3 Klasifikasi polifenol .....	9
2.4 Skema komponen penyusun biosensor .....	12
2.5 Grafik kinetika enzim.....	19
2.6 Reaksi enzimatik dan kondensasi enzimatik dalam pembentukan melanin	20
2.7 Pembentukan intermediet radikal bebas pada reaksi oksidasi o-difenol....	20
2.8 Pisang Ambon .....	21
2.9 Struktur MBTH .....	22
2.10 Pembentukan komplek berwarna merah hingga <i>maroon</i> .....	22
2.11 Teknik adsorpsi .....	23
2.12 Teknik enkapsulasi.....	24
2.13 Teknik Entrapmen .....	24
2.14 Teknik Cross-linking.....	25
2.15 Teknik Kovalen .....	25
2.16 Program ImageJ .....	27
3.1 Digram alur penelitian.....	29
3.2 Desain biosensor polifenol .....	32
4.1 Perubahan warna biosensor sebelum dan sesudah diaplikasikan pada sampel .....	38
4.2 Grafik pengaruh konsentrasi MBTH.....	40
4.3 Perubahan warna biosensor pada berbagai konsentrasi MBTH.....	40
4.4 Grafik pengaruh perbandingan volume ekstrak pisang dan MBTH .....	42
4.5 Perubahan warna biosensor pada berbagai perbandingan volume.....	42
4.6 Grafik pengaruh volume campuran ekstrak pisang dan MBTH .....	43

4.7	Perubahan warna biosensor pada berbagai volume campuran.....	44
4.8	Kurva linieritas standar PPO .....	45
4.9	Kurva waktu respon .....	46
4.10	Kurva Linieritas .....	49
4.11	Waktu pakai biosensor polifenol pada .....	54
4.12	Kurva linieritas metode <i>Folin-Ciocalteu</i> .....	56
4.13	Grafik aplikasi sampel pada biosensor polifenol dan Folin Ciocalteu.....	58
4.14	Kurva korelasi 2 metode .....	58

## **DAFTAR LAMPIRAN**

A. Optimasi Konsentrasi MBTH .....	65
B. Optimasi perbandingan MBTH dan ekstrak cair pisang .....	66
C. Optimasi volume .....	67
D. Standarisasi ekstrak pisang .....	68
E. Waktu respon .....	69
F. Linieritas .....	72
G. Perhitungan LOD dan LOQ .....	74
H. Selektivitas (Interferensi) .....	76
I. Perhitungan presisi .....	77
J. Perhitungan akurasi .....	79
K. Waktu pakai Biosensor .....	82
L. Metode Pembanding.....	85
M. Aplikasi sampel.....	86
N. Nilai t-tabel.....	93
O. Hasil <i>paired t-test</i> .....	93
P. Foto alat dan bahan penelitian .....	94
Q. Desain kemasan produk .....	98
R. Brosur produk .....	99