

## DAFTAR GAMBAR

<i>Gambar 2.1 Teori Lingkaran Warna</i> .....	15
Gambar 2.2 Model Lingkaran Warna Brewster .....	16
Gambar 2.3 Warna Primer dalam Lingkaran Warna Brewster .....	16
Gambar 2.4 Warna Kedua dalam Lingkaran Warna Brewster .....	17
Gambar 2.5 Pencampuran Warna Primer menjadi Warna Sekunder .....	17
Gambar 2.6 Warna Antara dalam Lingkaran Warna Brewster .....	18
Gambar 2.7 Warna Tersier dalam Lingkaran Warna Brewster .....	19
Gambar 2.8 Warna Kuartier dalam Lingkaran Warna Brewster .....	20
Gambar 2.9 Diagram Warna CIELAB .....	21
Gambar 2.10 Alat Pengukur Warna Colorimeter WR-10 .....	22
Gambar 2.11 Warna-Warna Indigosol .....	26
Gambar 2.12 Warna-Warna Naftol .....	27
Gambar 3.1 Skema Proses Penelitian .....	40
Gambar 3. 2 Alur Eksperimen .....	42
Gambar 4.1 Campuran Asam Sitrat dengan Akuades .....	56
Gambar 4.2 Bahan Ekstraksi Kulit Buah Naga .....	56
Gambar 4.3 Proses Pemanasan Kulit Buah Naga .....	56
Gambar 4.4 Larutan Ekstraksi Kulit Buah Naga .....	57
Gambar 4.5 Hasil Pencelupan Kain pada Kulit Buah Naga .....	57
Gambar 4.6 Larutan Akuades .....	59
Gambar 4.7 Buah Bit .....	59
Gambar 4.8 Pemanasan Buah Bit .....	59
Gambar 4.9 Larutan Ekstraksi Buah Bit .....	60
Gambar 4.10 Hasil Pencelupan Kain pada Buah Bit .....	60
Gambar 4.11 Persiapan Daun Bayam Merah .....	62
Gambar 4.12 Perendaman Bayam Merah-Etanol 96% .....	62
Gambar 4.13 Larutan Ekstraksi Bayam Merah .....	62
Gambar 4.14 Hasil Pencelupan Kain pada Bayam Merah .....	63
Gambar 4.15 Larutan Etanol 96% .....	64
Gambar 4.16 Potongan Kubis Merah .....	65
Gambar 4.17 Pemanasan Kubis Merah .....	65
Gambar 4.18 Larutan Ekstraksi Kubis Merah .....	65
Gambar 4.19 Hasil Pencelupan Kain pada Kubis Merah .....	66
Gambar 4.20 Alat dan Bahan Ekstraksi Bunga Telang .....	67

Gambar 4.21 Proses Seduh Bunga Telang .....	67
Gambar 4.22 Larutan Ekstraksi Bunga Telang .....	68
Gambar 4.23 Hasil Pencelupan Kain pada Bunga Telang .....	68
Gambar 4.24 Blueberry .....	69
Gambar 4.25 Penghalusan Blueberry-Etanol 96% .....	69
Gambar 4.26 Pemanasan Blueberry .....	70
Gambar 4.27 Larutan Ekstraksi Blueberry.....	70
Gambar 4.28 Hasil Pencelupan Kain pada Blueberry.....	70
Gambar 4.29 Kunyit Tanpa Kulit.....	72
Gambar 4.30 Maserasi Kunyit-Etanol 96% .....	72
Gambar 4.31 Larutan Ekstraksi Kunyit .....	72
Gambar 4.32 Hasil Pencelupan Kain pada Kunyit.....	72
Gambar 4.33 Safron .....	74
Gambar 4.34 Perendaman Safron dalam Air Hangat .....	74
Gambar 4.35 Larutan Ekstraksi Safron.....	74
Gambar 4.36 Hasil Pencelupan Kain pada Safron .....	75
Gambar 4.37 Biji Jagung Halus .....	76
Gambar 4.38 Maserasi Jagung-Etanol 96%.....	76
Gambar 4.39 Larutan Ekstraksi Jagung .....	77
Gambar 4.40 Hasil Pencelupan Kain pada Jagung .....	77