

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN SAMPUL LUAR</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>iii</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>vii</b>
<b>MOTTO</b>	<b>viii</b>
<b>PERSEMBAHAN</b>	<b>ix</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan umum	3
2. Tujuan khusus	3
D. Manfaat Penelitian	3
1. Manfaat teoritis	3
2. Manfaat aplikatif	3
E. Ruang Lingkup	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>5</b>
A. Tinjauan Teori	5
1. Bahan Tambahan Pangan	5
2. Pengawet	6
a. Jenis Pengawet	7
b. Tujuan Penggunaan Pengawet	7
c. Persyaratan Pengawet	8
d. Dampak Penggunaan Pengawet	9
3. Pengawet Nitrit	9
a. Struktur dan Sifat Nitrit	10
b. Mekanisme Kerja Nitrit	10
c. Metabolisme Nitrit	11
4. Daging Olahan Burger	11
5. Uji Warna Nitrit	12
6. Spektrofotometri	13
a. Tipe Spektrofotometri	14
b. Syarat Pengukuran Spektrofotometer	15

B. Kerangka Konsep	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>17</b>
A. Rancangan Penelitian	17
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	17
1. Lokasi Penelitian	17
2. Waktu Penelitian	17
C. Subjek Penelitian	17
1. Populasi	17
2. Sampel	17
D. Definisi Operasional Penelitian	17
E. Pengumpulan Data	18
1. Cara Pengambilan Sampel	18
2. Alat dan Bahan	18
a. Alat	18
b. Bahan	18
3. Prosedur Kerja	19
a. Preparasi Sampel	19
b. Pengujian Sampel Secara Kualitatif	19
c. Pembuatan Larutan Baku Natrium Nitrit	19
d. Pembuatan Larutan Seri Konsentrasi Baku Natrium Nitrit	20
e. Penentuan Panjang Gelombang Maksimum Larutan Baku	20
f. Pembuatan Kurva Kalibrasi Seri Konsentrasi Baku	20
g. Pengujian Sampel Secara Kuantitatif	20
4. Analisis Data	21
a. Uji Data	21
b. Rumus Perhitungan Kadar Nitrit Dalam Sampel	22
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>23</b>
A. Hasil Penelitian	23
1. Uji Kualitatif	23
2. Uji Kuantitatif	24
B. Pembahasan	26
<b>BAB V SIMPULAN SARAN</b>	<b>30</b>
A. Simpulan	30
B. Saran	30
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>31</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>34</b>

## DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
Tabel 2.1	Struktur Kimia dan Sifat Nitrit	10
Tabel 3.1	Definisi Operasional	17
Tabel 4.1	Hasil Uji Kualitatif Sampel	23
Tabel 4.2	Data Pengujian Larutan Seri Standar Nitrit	24
Tabel 4.3	Hasil Uji Kuantitatif	25
Tabel 4.4	Perhitungan kadar nitrit dalam sampel	25

## DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar		Halaman
Gambar 2.1	Penggolongan Bahan Tambahan Pangan	6
Gambar 2.2	Natrium Nitrit	9
Gambar 2.3	Struktur Kimia Nitrit	10
Gambar 2.4	Reaksi Pembentukan Senyawa Azo	13
Gambar 2.5	Diagram Alat Spektrofotometer UV-Vis ( <i>single beam</i> )	14
Gambar 2.6	Skema Spektrofotometer UV-Vis ( <i>double beam</i> )	15
Gambar 2.7	Kerangka Konsep	16
Gambar 4.1	Kurva Kalibrasi Seri Standar	25

## DAFTAR LAMPIRAN

### Nomor lampiran

- Lampiran 1. Preparasi Sampel Dan Hasil Uji Kualitatif
- Lampiran 2. Preparasi Sampel Uji Kuantitatif
- Lampiran 3. Perhitungan Pembuatan Larutan Standar
- Lampiran 4. Penentuan Panjang Gelombang Maksimum
- Lampiran 5. Kurva Kalibrasi Larutan Seri Konsentrasi Baku
- Lampiran 6. Hasil Pengujian Secara Kuantitatif
- Lampiran 7. Perhitungan Kadar Nitrit Dalam Sampel
- Lampiran 8. Tabel Referensi Jurnal
- Lampiran 9. Surat Izin Penelitian
- Lampiran 10. Logbook Penelitian
- Lampiran 11. Lembar Konsultasi
- Lampiran 12. Hasil Turnitin