

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
ABSTRAK	iii
RIWAYAT HIDUP	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
HALAMAN PERNYATAAN	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
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
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tinjauan Teori	5
1. Bahan Tambahan Pangan	5
2. Pengawet	7
a. Tujuan Penggunaan Pengawet	8
b. Dampak penggunaan pengawet	8
3. Jenis -jenis pengawet	8
a. Pengawet organik	8
b. Pengawet anorganik	9
4. Formalin	9
a. Penggunaan Formalin yang Salah	10
b. Toksisitas Formalin	10
c. Dampak Akut	11
d. Dampak Kronis	12
5. Buah Anggur	13
a. Manfaat Buah Anggur	14
6. Metode Analisa Formalin	15
a. Asam Kromatofat	15

b. Spektrofotometri UV-Vis	16
B. Kerangka Konsep	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian	19
B. Tempat dan Waktu Penelitian	19
1. Tempat Penelitian	19
2. Waktu Penelitian	19
C. Subjek Penelitian	19
1. Populasi	19
2. Sampel	19
D. Variabel dan Definisi Operasional Penelitian	19
E. Pengumpulan Data	20
F. Alat dan Bahan	20
1. Alat yang digunakan:	20
2. Bahan yang digunakan:	20
G. Cara Kerja	20
1. Persiapan alat dan bahan	20
2. Cara pengambilan sampel	20
3. Pembuatan larutan Asam fosfat 10%	21
5. Pembuatan pereaksi asam kromatofat 0,5%	21
6. Prosedur Penelitian	21
H. Analisa data	23
a. Uji data	23
b. Rumus Perhitungan Kadar Formalin	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
A. Hasil Penelitian	25
1. Uji Kualitatif	25
2. Uji Kuantitatif	26
B. Pembahasan	28
1. Uji Kualitatif	29
2. Uji Kuantitatif	29
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	32
A. Simpulan	32
B. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	36

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Bahan yang diperbolehkan dalam Bahan Tambahan Pangan	6
Tabel 2.2 Bahan yang dilarang digunakan sebagai Bahan Tambahan Pangan	7
Tabel 3.1 Definisi Operasional	19
Tabel 4.1 Hasil Uji Kualitatif Sampel	25
Tabel 4.2 Hasil Pengujian Larutan Seri Formalin	26
Tabel 4.3 Hasil Uji Kuantitatif Metode Spektrofotometri UV-Vis	27

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Struktur Formalin	9
Gambar 2.2 Buah Anggur	13
Gambar 2.3 Reaksi formalin dengan asam kromatofat	16
Gambar 2.4 Diagram alat spektrofotometri UV-Vis (<i>single beam</i>).	17
Gambar 2.5 Spektrofotometer UV-Vis (Double-beam)	17
Gambar 2.6 Kerangka Konsep	18
Gambar 4.1 Panjang Gelombang Maksimum	26
Gambar 4.2 Kurva Kalibrasi Seri Standar Formalin	27

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

Lampiran 1. perhitungan dan penimbangan bahan

Lampiran 2. Tabel Referensi Jurnal

Lampiran 3. Hasil Penelitian

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian

Lampiran 5. Surat Izin Penelitian

Lampiran 6. Logbook Penelitian

Lampiran 7. Kartu Konsultasi

Lampiran 8. Hasil Turnitin