

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
BIODATA PENULIS	v
LEMBAR PERSETUJUAN	vi
LEMBAR PENGESAHAN	vii
LEMBAR PERNYATAAN	viii
MOTTO	ix
PERSEMBAHAN	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Teori	6
1. Ikan Asin Jambal Roti	6
2. Bahan Tambahan Pangan (BTP)	7
3. Klasifikasi Bahan Tambahan Pangan	7
4. Bahan Pengawet	8
5. Formalin	9
6. Ciri-ciri Ikan Asin Berformalin dan Tidak Berformalin	10
7. Toksisitas Formalin	11
8. Dampak Formalin Bagi Kesehatan	11
9. Bawang Putih (<i>Allium sativum L.</i>)	12
10. Saponin	14
11. Destilasi	15
12. Reaksi Formalin dengan Asam Kromatofat	15
11. Spektrofotometer <i>UV-Vis</i>	16
12. Kerangka Teori	18
13. Kerangka Konsep	18
14. Hipotesis	19
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Rancangan Penelitian	19
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	19
C. Subjek Penelitian	19
D. Variabel dan Definisi Operasional Penelitian	21
E. Pengumpulan Data	22

F. Pengolahan dan Analisa Data	25
G. Ethical Clearance	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. Hasil Penelitian	28
B. Pembahasan	32
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	36
A. Simpulan	36
B. Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar	Halaman
Gambar 2.1. Ikan Asin Jambal Roti	7
Gambar 2.5. Struktur Kimia Formalin	10
Gambar 2.6. Bawang Putih.	12
Gambar 2.7. Struktur molekul saponin	14
Gambar 2.8. Reaksi saponifikasi	16
Gambar 2.9. Diagram alat spektrofotometer <i>UV-vis (single beam)</i>	16
Gambar 4.1 Kurva λ max	28
Gambar 4.2 Kurva Baku Standar Formalin	29
Gambar 4.5 Grafik Penurunan Kadar Formalin Pada Sampel Ikan Asin Jambal Roti Setelah Perendaman Larutan Bawang Putih	32

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Halaman
Tabel 2.1. Bahan Tambah Pangan yang Digunakan	8
Tabel 2.2. Bahan Tambah Pangan yang Dilarang	8
Tabel 2.3. Macam dan Pengelompokan Saponin pada Bawang Putih	14
Tabel 3.1. Kontrol dan 9 Kelompok Perlakuan pada Sampel	20
Tabel 3.2. Variabel dan Definisi Operasional	21
Tabel 4.1 Hasil Pengukuran Absorbansi Larutan Baku Formalin	29
Tabel 4.2 Hasil Penetapan Kadar Formalin Sebelum Perlakuan Perendaman	30
Tabel 4.3 Hasil Penetapan Kadar Sampel setelah Perendaman dengan Larutan Bawang Putih	30
Tabel 4.4 Hasil Perhitungan Kadar Formalin	31
Tabel 4.5 Hasil Perhitungan Persentase Penurunan Kadar Formalin	32
Tabel 4.6 Hasil Uji <i>Two Way Anova</i> Konsentrasi dan Waktu Perendaman Larutan Bawang Putih	33

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

Lampiran 1. Perhitungan Reagen, Larutan Seri Standar Formalin dan Kadar Formalin

Lampiran 2. Output SPSS

Lampiran 3. Surat Layak Etik

Lampiran 4. Surat Izin Penelitian

Lampiran 5. Logbook Penelitian

Lampiran 6. Alat dan Bahan

Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

Lampiran 8. Kartu Konsultasi Pembimbing Utama

Lampiran 9. Kartu Konsultasi Pembimbing Pendamping

Lampiran 10. Uji Plagiarisme Menggunakan Turnitin