

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR SAMPUL LUAR	i
LEMBAR SAMPUL DALAM	ii
ABSTRAK	iii
BIODATA PENULIS	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
LEMBAR PERNYATAAN	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
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
D. Manfaat Penelitian	3
E. Ruang Lingkup	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tinjauan Teori	5
1. Makanan Olahan Daging Ayam	5
2. Nugget	6
3. Komposisi Nugget	6
4. Proses Pembuatan Nugget	6
5. Cara Pembuatan Nugget	6
6. Bahan Tambahan Makanan	7
7. Bahan Pengawet	8
8. Formalin	9
B. Kerangka Konsep	41
BAB III METODE PENELITIAN	43
A. Jenis dan Desain Penelitian	43
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	43
C. Populasi dan Sampel	44
D. Variabel dan Definisi Operasional	45
E. Pengumpulan Data	45
F. Pengolahan dan Analisis Data	48

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	50
A. Hasil Penelitian	50
B. Pembahasan	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	57
A. Simpulan	57
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
Tabel 3.1	Definisi Operasional	44
Tabel 4.1	Karakteristik Nugget	51
Tabel 4.2	Hasil Pengujian Warna dengan Asam Kromatofat	53
Tabel 4.3	Larutan Seri Standar Formalin	54
Tabel 4.4	Penetapan Kadar Sampel Positif	54

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar		Halaman
Gambar 2.1	Nugget	5
Gambar 2.2	Struktur Formalin	9
Gambar 2.3	Paparan formalin pada manusia dan hewan	10
Gambar 2.4	Skema Spektrofotometer Reaksi Formalin dengan Asam Kromatofat	40
Gambar 3.1	Reaksi Formalin dengan Asam Kromatofat Penetapan Panjang Gelombang Maximum	46
Gambar 4.1	Penetapan Panjang Gelombang Maximum	53
gambar 4.2	Kurva Kalibrasi	54

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

- Lampiran 1 Pembuatan Reagen
- Lampiran 2 Alur Pemeriksaan
- Lampiran 3 Pemeriksaan Kualitatif dan Pemeriksaan Kuantitatif