

## 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. Timbal (Pb)	5
a. Pengertian Timbal	5
b. Sumber Pencemaran Timbal	5
c. Sifat Timbal	6
d. Bahaya Timbal	6
e. Toksisitas Timbal	7
2. Makanan	7
a. Fungsi dan Kegunaan Makanan	8
b. Syarat-syarat Makanan	8
c. Penggolongan Makanan	9
3. Pisang	10
4. Minyak Goreng	10
5. Gorengan	11
6. Spektrofotometri Serapan Atom (SSA)	11
B. Kerangka Konsep	14
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>15</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian	15
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	15

C. Populasi dan Sampel	15
1. Populasi	15
2. Sampel	15
D. Variabel dan Definisi Operasional Penelitian	15
E. Pengumpulan Data	16
1. Cara Pengambilan Sampel	16
2. Cara Pemeriksaan	16
a. Alat yang Digunakan	16
b. Bahan yang Digunakan	16
c. Prosedur Kerja	16
F. Analisis Data	18
<b>BAB IV HASIL DAN PENELITIAN</b>	<b>19</b>
A. Hasil Penelitian	19
1. Uji Kuantitatif	19
a. Pembuatan Kurva Kalibrasi	19
b. Hasil Uji Kuantitatif	20
2. Hasil Persentase Kandungan Timbal (Pb)	20
B. Pembahasan	20
1. Uji Kuantitatif	21
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>24</b>
A. Kesimpulan	24
B. Saran	24
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>25</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>28</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor Tabel</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1 Komposisi kimia pisang per 100 g	10
Tabel 2.2 Logam Berat Pada Pisang	10
Tabel 2.3 Komposisi Minyak Goreng	10
Tabel 3.1 Definisi Operasional	15
Tabel 4.1 Hasil Pengujian Larutan Seri Standar Pb	19
Tabel 4.2 Hasil Uji Kuantitatif	20

## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor Gambar</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Skema Alat	12
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	14
Gambar 4.1 Kurva Kalibrasi Seri Standar	21

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Nomor Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Perhitungan Pembuatan Larutan Standar	29
Lampiran 2. Hasil Uji Kuantitatif	30
Lampiran 3. Tabel Referensi Jurnal	31
Lampiran 4. Foto Sampel	32
Lampiran 5. Menimbang Sampel Sebelum di Tanur	33
Lampiran 6. Menimbang Sampel Setelah di Tanur	34
Lampiran 7. Pemeriksaan di Laboratorium	35
Lampiran 8. Surat Izin Penelitian	38
Lampiran 9. Lembar Konsultasi Bimbingan	43
Lampiran 10. Hasil Turnitin	51