

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL LUAR	
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
ABSTRAK	iii
LEMBAR 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
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian	3
1. Manfaat Teoritis	3
2. Manfaat Aplikatif	4
E. Ruang Lingkup	4
BAB II TINJAUAN TEORI	5
A. Tinjauan Teori	5
1. Daging Ayam	5
2. Bahan Tambahan Pangan	5
3. Formalin	6
4. Metode Analisa Formalin	9
B. Kerangka Konsep	12
BAB III METODE PENELITIAN	13
A. Jenis dan Desain Penelitian	13
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	13
1. Lokasi	13
2. Waktu	13
C. Populasi dan Sampel Penelitian	13
1. Populasi	13
2. Sampel	13
D. Variabel dan Definisi Operasional	14
E. Pengumpulan Data	14
1. Teknik Pengambilan Sampel	14

2. Pemeriksaan Laboratoium	15
F. Pengolahan dan Analisis Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
A. Hasil Penelitian	23
B. Pembahasan	25
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	28
A. Simpulan	28
B. Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
Tabel 3.1	Variabel dan Definisi Operasional	14
Tabel 4.1	Karakteristik Daging Ayam di Pasar Untung	23
Tabel 4.2	Hasil Analisis Kualitatif dengan Pereaksi Asam Kromatofat	24
Tabel 4.3	Pengujian Baku Formalin+Sampel	25

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar		Halaman
Gambar 2.1	Reaksi Formalin	7
Gambar 2.2	Bahan Formalin	7
Gambar 2.3	Reaksi Kimia Formalin dengan Asam Kromatofat	9
Gambar 2.4	Prinsip Kerja Spektrofotometer Uv-Vis	10
Gambar 4.1	Panjang Gelombang Maksimum	26
Gambar 4.2	Kurva Kalibrasi Standar	27

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

Lampiran 1	Perhitungan dan Pembuatan Reagensia
Lampiran 2	Dokumentasi Kegiatan Penelitian
Lampiran 3	Hasil Penelitian
Lampiran 4	Surat Izin Penelitian
Lampiran 5	Logbook Kegiatan Mahasiswa
Lampiran 6	Lembar Konsultasi Mahasiswa
Lampiran 7	Turnitin