

## DAFTAR ISI

### Halaman

|                                             |                              |
|---------------------------------------------|------------------------------|
| <b>LEMBAR SAMPUL LUAR</b>                   |                              |
| <b>LEMBAR SAMPUL DALAM</b>                  | <b>ii</b>                    |
| <b>ABSTRAK</b>                              | <b>iii</b>                   |
| <b>BIODATA PENILIS</b>                      | <b>iv</b>                    |
| <b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>                   | Error! Bookmark not defined. |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN</b>                    | Error! Bookmark not defined. |
| <b>LEMBAR PERNYATAAN</b>                    | <b>vi</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>                    |
| <br><b>BAB I PENDAHULUAN</b>                | <br><b>1</b>                 |
| <b>A. Latar Belakang</b>                    | <b>1</b>                     |
| <b>B. Rumusan Masalah</b>                   | <b>3</b>                     |
| <b>C. Tujuan Penelitian</b>                 | <b>3</b>                     |
| 1. Tujuan Umum                              | 3                            |
| 2. Tujuan Khusus                            | 3                            |
| <b>D. Manfaat Penelitian</b>                | <b>3</b>                     |
| 1. Manfaat Teoritis                         | 3                            |
| 2. Manfaat Aplikatif                        | 4                            |
| <b>E. Ruang Lingkup</b>                     | <b>4</b>                     |
| <br><b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>          | <br><b>5</b>                 |
| <b>A. Tinjauan Teori</b>                    | <b>5</b>                     |
| 1. Permen <i>Jelly</i>                      | 5                            |
| 2. Bahan Tambahan Pangan                    | 6                            |
| 3. Pengawet                                 | 8                            |
| 4. Natrium benzoat                          | 11                           |
| 5. Ekstraksi                                | 14                           |
| 6. Spektrofotometer UV-Vis                  | 14                           |
| <b>B. Kerangka Konsep</b>                   | <b>16</b>                    |
| <br><b>BAB III METODE PENELITIAN</b>        | <br><b>17</b>                |
| <b>A. Jenis dan Desain Penelitian</b>       | <b>17</b>                    |
| <b>B. Tempat dan Waktu Penelitian</b>       | <b>17</b>                    |
| <b>C. Populasi dan Sampel</b>               | <b>17</b>                    |
| <b>D. Variabel dan Definisi Operasional</b> | <b>17</b>                    |
| <b>E. Pengambilan Sampel</b>                | <b>18</b>                    |
| <b>F. Teknik Pengumpulan Data</b>           | <b>18</b>                    |
| 1. Metode Pemeriksaan                       | 18                           |
| 2. Pemeriksaan label komposisi pada kemasan | 20                           |
| 3. Prosedur Pemeriksaan Kualitatif          | 20                           |
| 4. Pengolahan Data                          | 22                           |
| 5. Analisis Data                            | 22                           |

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> | <b>23</b> |
| A. Hasil Penelitian                | 23        |
| B. Pembahasan                      | 26        |
| <b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b>    | <b>29</b> |
| A. Simpulan                        | 29        |
| B. Saran                           | 29        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b>              |           |
| <b>LAMPIRAN</b>                    |           |

## **DAFTAR TABEL**

| <b>Nomor Tabel</b>                                                                                                         | <b>Halaman</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Tabel 2.1 Batas Maksimal Penggunaan Beberapa Pengawet Dan ADI<br>Yang Diizinkan Berdasarkan BPOM RI Nomor 11 Tahun<br>2019 | 9              |
| Tabel 3.1 Variabel dan Definisi Operasional                                                                                | 16             |
| Tabel 4.1 Identifikasi Kemasan                                                                                             | 22             |
| Tabel 4.2 Pemeriksaan Organoleptik                                                                                         | 22             |
| Tabel 4.3 Pemeriksaan Kualitatif                                                                                           | 23             |
| Tabel 4.4 Seri Standar                                                                                                     | 24             |
| Tabel 4.5 Kadar Natrium Benzoat Pada Sampel                                                                                | 25             |

## DAFTAR GAMBAR

| Nomor Gambar                                          | Halaman |
|-------------------------------------------------------|---------|
| Gambar 2.1 Permen <i>Jelly</i>                        | 5       |
| Gambar 2.2 Struktur Kimia Natrium Benzoat             | 11      |
| Gambar 2.3 Natrium Benzoat                            | 12      |
| Gambar 2.4 Prinsip Kerja Spektrofotometer Single Beam | 15      |
| Gambar 2.5 Prinsip Kerja Spektrofotometer Double Beam | 15      |
| Gambar 2.6 Variabel Penelitian                        | 16      |
| Gambar 4.1 Kurva Persamaan Seri Standar               | 25      |

## DAFTAR LAMPIRAN

### Nomor Lampiran

|            |                                   |
|------------|-----------------------------------|
| Lampiran 1 | Perhitungan Pembuatan Reagen      |
| Lampiran 2 | Pembuatan Larutan Baku Induk      |
| Lampiran 3 | Hasil Penelitian                  |
| Lampiran 4 | Dokumentasi Hasil Penelitian      |
| Lampiran 5 | Surat Izin Penelitian             |
| Lampiran 6 | Logbook Penelitian                |
| Lampiran 7 | Kartu Bimbingan KTI               |
| Lampiran 8 | Hasil Turnitin Karya Tulis Ilmiah |