

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR SAMPUL LUAR	
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	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Teori	6
1. Bahan Tambahan Pangan	6
2. Formalin	9
3. Seblak	11
4. Sosis	11
5. Metode analisis formalin	12
B. Kerangka Konsep	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
A. Jenis dan Desain Penelitian	16
B. Lokasi dan waktu penelitian	16
C. Subjek Penelitian	16
D. Data dan Operasional Penelitian	17
E. Pengumpulan Data	17
F. Pengolahan Data	23
G. Analisis Data	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Hasil Penelitian	24
B. Pembahasan	29
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	33
a. Kesimpulan	33
b. Saran	33

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3. 1 Data dan Operasional Penelitian	17
Tabel 4. 1 Profil Kelurahan Kampung Baru	25
Tabel 4. 2 Pemeriksaan Organoleptik	26
Tabel 4. 3 Pemeriksaan Kualitatif	27
Tabel 4. 4 Absorbansi Larutan Seri Standar Formalin	28
Tabel 4. 5 Larutan Baku Formalin 10 ppm + Sampel Negatif	29

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1 Rumus kimia formalin	9
Gambar 2. 2 Seblak	11
Gambar 2. 3 Sosis	12
Gambar 2. 4 Spektrofotometer	13
Gambar 2. 5 Prinsip kerja spektrofotometri Uv-Vis	14
Gambar 3. 1 Skema alat destilasi	19
Gambar 4. 1 Panjang gelombang maksimum	28
Gambar 4. 2 Kurva kalibrasi	29
Gambar 4. 3 Panjang gelombang baku 10 ppm+sampel negatif	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan pembuatan reagen

Lampiran 2. Perhitungan larutan induk 100 ppm dari larutan stok formalin 37%

Lampiran 3. Perhitungan larutan seri standar formalin

Lampiran 4. Survei

Lampiran 5. Hasil penelitian

Lampiran 6. Dokumentasi penelitian