

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Natrium Nitrit Merupakan Serbuk Putih yang Sering ditambahkan di dalam Makanan sebagai Zat Pengawet	7
Gambar 2.2. Mekanisme Reaksi diazotasi dimana senyawa amin primer aromatik dikopling dengan N-(1-naftil) etilen diamin dihidroklorida (NED).	15
Gambar 2.3. Spektrofotometer UV/Vis Perkin Elmer Lamda 25 yang digunakan untuk penentuan Pengawet Nitrit di dalam Daging Olahan	18
Gambar 2.4. Cara Kerja Spektrofotometri UV-Vis Secara Sederhana Dalam Penentuan Pengawet Nitrit di dalam Daging yang Terdiri Atas :Sumber Cahaya, Slit, Pendispersi, Kuvet, Detektor dan Read Out.	19
Gambar 3.1. Skema preparasi sampel daging olahan untuk penentuan kadar pengawet nitrit dengan spektrofotometri UV-Visibel Perkin Elmer Lamda 25.	26
Gambar 4.1. Mekanisme Reaksi diazotasi senyawa amin primer aromatik dikopling dengan N-(1-naftil) etilen diamin dihidroklorida (NED) dalam suasana asam menghasikan senyawa berwarna ungu kemerahan menandakan adanya nitrit.	28
Gambar 4.2. Linearitas nitrit standar dengan pelarut buffer posfat pH 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 pada panjang gelombang maksimum masing-masing buffer pH.	31
Gambar 4.3. Kurva kalibrasi nitrit standar 0,1-15 ppm pada kondisi optimum pH 3 setelah direaksikan dengan senyawa pengkopling asam sulfanilat dan NED pada panjang gelombang maksimum 544,8 nm (grafik Microsoft excel).	33