DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan	***i***
Riwayat Hidup	***ii***
Abstrak	***iii***
Kata Pengantar	***iv***
Daftar Isi	***v***
Daftar Gambar	***vii***
Daftar Tabel	***viii***
Daftar Lampiran	***ix***
BAB I. PENDAHULUAN	**1**
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Batasan Masalah	3
1.3. Rumusan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	**5**
2.1. Bahan Tambahan Makanan	5
2.2. Daging	7
2.3. Natrium Nitrit	8
2.3.1. Sifat Fisik dan Struktur Kimia Nitrit	10
2.3.2. Dampak Pengawet Nitrit terhadap Kesehatan	11
2.4. Analisis Menggunakan Sensor Kimia	13
2.5. Metode Spektrofotometri	16
2.6. Penentuan nitrit dalam Sampel	17
2.7. Analisis Kuantitatif Nitrit	18
2.8. komponen-komponen Peralatan Spektrofotometer UV-VIS	20
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	**22**
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	22
3.2. Alat dan Bahan	22
3.3. Prosedur Kerja	22
3.3.1. Pembuatan Larutan	22
3.3.2. Metode Spektrofotometri untuk Penentuan Kadar Natrium Nitrit dengan Menggunakan Larutan Induk Baku	25
3.3.2.1. Penentuan pH Optimum Reaksi	25
3.3.2.2. Pengaruh Senyawa Pengganggu	26
3.3.2.3. Penentuan Kurva Kalibrasi Nitrit Baku	26
3.3.4. Aplikasi Spektrofotometri untuk Penentuan Kadar nitrit	27
3.3.4.1. Prosedur Perlakuan Sampel	27
3.3.4.2. Skema Perlakuan Sampel	28
3.3.4.3. Perhitungan Kadar Nitrit dalam Sampel	28

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN **30**
4.1. Penentuan pH Optimum Pereaksi 31
4.2. Pengaruh Senyawa Interferen terhadap Pergeseran Panjang gelombang maksimum 33
4.3. Kurva Kalibrasi 34
4.4. Preparasi Sampel 35
4.5. Penetapan Kadar Natrium Nitrit dalam Sampel 36

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN **37**
5.1. Kesimpulan 37
5.2. Saran 37

DAFTAR PUSTAKA **38**

DAFTAR LAMPIRAN **40**