

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan	<i>i</i>
Riwayat Hidup	<i>ii</i>
Abstrak	<i>iii</i>
Kata Pengantar	<i>iv</i>
Daftar Isi	<i>v</i>
Daftar Gambar	<i>vii</i>
Daftar Tabel	<i>viii</i>
Daftar Lampiran	<i>x</i>
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 Pengawet Makanan	5
2.2. Nitrit	6
2.2.1. Sifat Fisik dan Struktur Kimia	9
2.2.2. Efek Toksik Nitrit	10
2.3. Sensor Kimia	12
2.4. Metode Spektrofotometri	14
2.4.1. Warna Komplementer	16
2.4.2. Prinsip Metode Spektrofotometri	17
BAB III. METODE PENELITIAN	19
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2. Alat dan Bahan	19
3.3. Prosedur Kerja	19
3.3.1. Pembuatan Larutan	18
3.3.2. Desain Sensor Kimia Sebagai Instrumen Analisis untuk Penentuan Kadar Nitrit Dalam Daging	22
3.3.3. Optimasi Spektrofotometri Untuk Penentuan Kadar Nitrit di Dalam Sampel	24
3.3.3.1. Penentuan Pengaruh pH Buffer Terhadap Sensitivitas Analisis Nitrit	24
3.3.3.2. Penentuan Pengaruh Suasana Asam Terhadap Sensitivitas Analisis Nitrit	24

3.3.3.3. Penentuan Pengaruh Suasana Basa Terhadap Sensitifitas Analisis Nitrit	25
3.3.3.4. Penentuan Jenis Asam Terhadap Sensitifitas Analisis Nitrit	26
3.3.3.5. Optimasi Waktu Inkubasi	26
3.3.3.6. Penentuan Kurva Kalibrasi Nitrit	26
3.3.4. Prosedur Perlakuan Sampel	27
3.3.4.1. Skema Perlakuan Sampel	28
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1. Pengaruh pH Buffer Terhadap Sensitifitas Analisis Nitrit	31
4.2. Pengaruh Suasana Asam Terhadap Sensitifitas Analisis Nitrit	32
4.3. Pengaruh Suasana Basa Terhadap Sensitifitas Analisis Nitrit	33
4.4. Pengaruh Jenis Asam Terhadap Sensitifitas Analisis Nitrit	34
4.5. Waktu Inkubasi Optimum	36
4.6. Kurva Kalibrasi	37
4.7. Preparasi Sampel	38
4.8. Penetapan Kadar Nitrit Dalam Sampel	39
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	40
5.1. Kesimpulan	40
5.2. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41