

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Natrium Nitrit Merupakan Serbuk Putih yang Sering Ditambahkan di Dalam Makanan Sebagai Zat Pengawet	9
Gambar 2.2. Skema Sederhana Spektrofotometri Uv-Vis Dalam Penentuan Pengawet Nitrit	16
Gambar 2.3. Mekanisme Reaksi diazotasi dimana senyawa amin primer aromatik dikopling dengan N-(1-naftil) etilen diamin dihidroklorida (NED).	18
Gambar 3.1. Desain sensor kimia tunggal dalam sistem statis yang terdiri atas : analit, senyawa kimia aktif, transduser terdiri atas komponen elektronik, amplifikasi signal, dan signal processor pada mikrokomputer (power lab).	23
Gambar 3.2. Skema preparasi sampel daging olahan untuk penentuan kadar pengawet nitrit dengan spektrofotometri UV-Visibel Perkin Elmer Lamda 25.	28
Gambar 4.1. Mekanisme Reaksi diazotasi senyawa amin primer aromatik dikopling dengan N-(1-naftil) etilen diamin dihidroklorida (NED) dalam suasana asam menghasilkan senyawa berwarna ungu kemerahan menandakan adanya nitrit.	30
Gambar 4.2. Penentuan Waktu Kerja Optimum dengan Menggunakan larutan standar nitrit 1,0 mg/L. Larutan nitrit 1,0 mg/L direaksikan dengan senyawa pengikat yakni asam sulfanilat dan senyawa pengkompleks yakni NED dengan pelarut H ₂ SO ₄ pH 2. Waktu kerja diukur pada waktu 1-30 menit. Absorbansi diukur pada panjang gelombang 545,00 nm.	36
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).	38