

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembaran Pengesahan	<i>i</i>
Riwayat Hidup	<i>ii</i>
Abstrak	<i>iii</i>
Kata Pengantar	<i>iv</i>
Daftar Isi	<i>vi</i>
Daftar Gambar	<i>vii</i>
Daftar Tabel	<i>ix</i>
Daftar Lampiran	<i>x</i>
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Makanan Sehat	5
2.2. Higienis dan Sanitasi Makanan	6
2.3. Saus Tomat	7
2.4. Saus Cabai	8
2.5. Bahan Tambahan Pangan	9
2.6. Bahan Pengawet	11
2.6.1. Tujuan Penggunaan Bahan Pengawet	12
2.6.2. Sumber Bahan Pengawet	12
2.6.3. Efek Beberapa Bahan Pengawet	13
2.7. Asam Benzoat dan Natrium Benzoat	14
2.7.1. Sifat Fisika dan Kimia Asam Benzoat	16
2.7.2. Kegunaan Asam Benzoat	17
2.7.3. Dampak Natrium Benzoat Terhadap Kesehatan	18
2.7.4. Acceptable Daily Intake (ADI) Natrium Benzoat	20
2.8. Spektrofotometri Serapan Ultraviolet - Sinar Tampak	22
2.9. Hukum Lambert-Beer	26
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	26
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.2. Alat dan Bahan	26
3.2.1. Alat	26
3.2.2. Bahan	26
3.3. Prosedur Penelitian	26
3.3.1. Pengambilan Sampel	26
3.3.2. Pembuatan Larutan	26
3.3.3. Ekstraksi Asam Benzoat	27

3.3.4. Uji Kualitatif Asam Benzoat	28
3.3.5. Uji Kuantitatif Asam Benzoat	28
3.3.5.1. Pengukuran Kadar Natrium Benzoat Pada Sampel	28
3.3.6. Analisis Data Secara Statistik	29
3.4. Diagram Alir	31
3.4.1. Ekstraksi Asam Benzoat	31
3.4.2. Uji Kualitatif	32
3.4.3. Uji Kuantitatif	32
3.4.3.1. Penentuan λ maks asam benzoat	32
3.4.3.2. Penentuan Kurva Kalibrasi Larutan Standar Asam Benzoat	33
3.4.3.3. Pengukuran Kadar Natrium Benzoat	33
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1. Preparasi Ekstrak Asam Benzoat	34
4.2. Uji Kualitatif	34
4.3. Uji Kuantitatif	37
4.3.1. Penentuan λ Maksimum Larutan Standar Asam Benzoat	37
4.3.2. Kurva Kalibrasi	37
4.3.3. Analisis Kadar Natrium Benzoat Pada Saus Tomat dan Saus Cabai	38
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1. Kesimpulan	42
5.2. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	44