DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1. Daging mengandung pengawet nitrit 8

Gambar 2.2. Mekanisme Reaksi diazotasi dimana senyawa amin primer aromatik dikopling dengan N-(1-naftil) etilen diamin dihidroklorida (NED) 18

Gambar 2.3. Spektrofotometri UV/Vis Perkin Elmer Lambda 25 20

Gambar 2.4. Skema cara kerja alat spektrofotometer 21

Gambar 3.1. Skema preparasi sampel daging olahan untuk penentuan kadar natrium nitrit secara spektrofotometri. 28

Gambar 4.1. Mekanisme Reaksi diazotasi dimana senyawa amin primer aromatic dikopling dengan N-(1-naftil) etilen diamin dihidroklorida (NED) dalam suasana asam menghasikan senyawa berwarna ungu kemerahan menandakan adanya nitrit 30

Gambar 4.2. Panjang gelombang maksimum nitrit dengan pereaksi asam sulfanilat dan NED dalam suasana netral 30

Gambar 4.3. linearitas nitrit standar dengan konsentrasi 0,1; 0,3; 0,5; 0,8; 1,0; 3,0; 5,0; 8,0; 10; 13; 15 ppm dengan pelarut buffer pH 1, 2, 3, 4, 5,6, 7, 8 setelah direaksikan dengan senyawa pengkopling asam sulfanilat dan NED pada panjang gelombang maksimum masing-masing buffer pH 32

Gambar 4.4. Kurva kalibrasi natrium 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 exel) 35