

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan	i
Riwayat hidup	ii
Abstrak	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	v
Daftar Gambar	vi
Daftar Tabel	vii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	
1.2. Batasan Masalah	3
1.3. Rumusan Masalah	
1.4. Tujuan Penelitian	
1.5. Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Bahan Pengawet Makanan dan Minuman	
2.2. Formaldehida	6
2.2.1. Manfaat Dalam Kehidupan Sehari-hari	8
2.2.2. Pengaruh Formaldehida terhadap kesehatan	9
2.3. Sensor Kimia dan Perkembangannya	12
2.4. Analisis Menggunakan Sensor Kimia	14
2.5. Pereaksi Asam Kromatofat	15
2.6. Metode Analisis Spektrofotometri	16
2.6.1. Metode Spektroskopi Serapan Ultra Violet dan Sinar Tampak	
2.7. Warna Komplementer	19
BAB III. METODE PENELITIAN	21
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	

3.2. Alat dan Bahan	
3.3. Prosedur Penelitian	
3.3.1. Pembuatan Larutan	21
3.3.2. Optimasi Spektrofotometri Penentuan Formaldehida	22
3.3.3. Metode Spektrofotometri untuk Penentuan Kadar Formaldehida Larutan Baku	
3.3.3.1. Penentuan pH Optimum Formaldehida	23
3.3.3.2. Penentuan Linieritas Kurva Kalibrasi Formaldehida	
3.3.4. Penentuan Waktu Kerja Optimum	
3.3.5. Aplikasi Spektrofotometri untuk Penentuan Kadar Formaldehida dalam Makanan	24
3.3.6. Preparasi Sampel Untuk Analisis Formaldehida	25
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1. Optimasi Spektrofotometri Penentuan formaldehida	
4.2. Penentuan pH Optimum Reaksi	27
4.3. Penentuan Linearitas Kurva Kalibrasi	28
4.4. Waktu Kerja Optimum Reaksi	30
4.5. Penentuan Formaldehida dalam Sampel	31
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	34
5.1. Kesimpulan	
5.2. Saran	
DAFTAR PUSTAKA	