

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>Lembar Pengesahan</b>	<i>i</i>
<b>Riwayat Hidup</b>	<i>ii</i>
<b>Abstrak</b>	<i>iii</i>
<b>Kata Pengantar</b>	<i>iv</i>
<b>Daftar Isi</b>	<i>v</i>
<b>Daftar Gambar</b>	<i>vii</i>
<b>Daftar Tabel</b>	<i>ix</i>
<b>Daftar Lampiran</b>	<i>x</i>
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Batasan Masalah	2
1.3. Rumusan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian	3
1.5. Manfaat Penelitian	3
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>4</b>
2.1. Bahan Pengawet Makanan dan Minuman	4
2.2. Formaldehida	5
2.2.1. Kegunaan Formaldehida	6
2.2.2. Bahaya Penggunaan Formaldehida	7
2.3. Analisis Menggunakan Sensor Kimia	9
2.4. Metode Spektrofotometri	12
2.5. Penentuan Formaldehida Dalam Sampel dengan Metode Spektrofotometri Cahaya Tampak ( Visibel)	13
2.6. Analisis Kuantitatif Formaldehida Dalam Sampel dengan Metode Spektrofotometri Cahaya Tampak	14
2.7. Komponen- Komponen Peralatan Spektrofotometer UV-VIS	17
<b>BAB III. METODE PENELITIAN</b>	<b>19</b>
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2. Alat dan Bahan	19
3.3. Prosedur Penelitian	19
3.3.1. Pembuatan Larutan	19
3.3.2. Optimasi Spektrofotometri Penentuan Formaldehida	20
3.3.3. Metode Spektrofotometri untuk Penentuan Kadar Formaldehida Larutan Baku	21
3.3.3.1. Penentuan pH Optimum Formaldehida	21
3.3.3.2. Penentuan Linieritas Kurva Kalibrasi Formaldehida	22

3.3.3.3. Penentuan Pengaruh Senyawa Pengganggu Terhadap Pergeseran Panjang Gelombang	22
3.3.4. Aplikasi Spektrofotometri untuk Penentuan Kadar Formaldehida dalam Makanan	23
3.4. Prosedur Perlakuan Sampel	23
<b>BAB IV. HASIL PEMBAHASAN</b>	<b>25</b>
4.1. Optimisasi Spektrofotometri Penentuan Formaldehida	25
4.1.1. Penentuan pH Optimum Reaksi	26
4.1.2. Penentuan Linieritas Kurva Kalibrasi	27
4.1.3. Analisis Pengaruh Senyawa Pengganggu Terhadap Pergeseran Panjang Gelombang	28
4.2. Penentuan Formaldehida dalam Sampel	29
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>32</b>
5.1. Kesimpulan	32
5.2. Saran	33
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>34</b>