DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS iv
ABSTRAK v
ABSTRACT vi
KATA PENGANTAR vii
DAFTAR ISI viii
DAFTAR TABEL x
DAFTAR GAMBAR xi
BAB I PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 3
1.3 Tujuan 3
1.3.1 Tujuan umum 3
1.3.2 Tujuan khusus 3
1.4 Manfaat 3
1.5 Kerangka Konsep Penelitian 4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA 5
2.1 Keamanan Pangan 5
2.2 Terasi 5
2.3 Pewarna Bahan Pangan 8
2.4 Rhodamin B 9
2.5 Kromatografi Lapis Tipis 10
BAB III METODE PENELITIAN 12
3.1 Jenis Penelitian 12
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian 12
3.2.1 Waktu penelitian 12
3.2.2 Tempat penelitian 12
3.3 Alat dan Bahan 12

3.3.1 Alat 12
3.3.2 Bahan 13
3.4 Populasi dan Sampel 13
3.4.1 Populasi 13
3.4.2 Sampel 13
3.5 Variabel Penelitian 13
3.5.1 Variabel bebas 13
3.5.2 Variabel terikat 14
3.6 Definisi Operasional Variabel 14
3.7 Metode Penelitian Dan Analisis 14
3.7.1 Pembuatan larutan baku 1000 ppm 14
3.7.2 Pembuatan fase gerak 14
3.7.3 Preparasi sampel dengan benang wol 14
3.7.4 Identifikasi Rhodamin B pada sampel dengan Kromatografi Lapis Tipis 15
3.7.5 Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data 16
3.7.6 Pengolahan data 16
3.7.7 Penyajian data 16
3.7.8 Analisis data 17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 18
4.1 Identifikasi Fisik Sampel Terasi 18
4.2 Preparasi Benang Wol Bebas Lemak 21
4.3 Preparasi Sampel 21
4.4 Identifikasi Rhodamin B pada sampel dengan Kromatografi Lapis Tipis 23
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 30
5.1 Kesimpulan 30
5.2 Saran 30
DAFTAR PUSTAKA 31
LAMPIRAN 35