DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN .....
HALAMAN PENGESAHAN .....
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....
ABSTRAK i
ABSTRACT ii
KATA PENGANTAR iii
DAFTAR ISI v
DAFTAR GAMBAR vii
DAFTAR TABEL viii
DAFTAR LAMPIRAN ix
BAB I PENDAHULUAN 1
1.1 Latar belakang 1
1.2 Rumusan masalah 5
1.3 Tujuan penelitian 5
1.3.1 Tujuan umum 5
1.3.2 Tujuan khusus 5
1.4 Manfaat penelitian 5
1.5 Kerangka konsep 6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA 7
2.1 Bahan Tambahan Pangan (BTP) 7
2.1.1 Pengertian BTP 7
2.1.2 Tujuan BTP 7
2.1.3 Golongan BTP 7
2.1.4 Formalin 8
2.2 Ikan asin 9
2.2.1 Ciri-ciri ikan berformalin 10
2.3 Air leri 10
2.4 Analisis kuantitatif formalin 11
2.4.1 Destilasi 11
2.4.2 Uji Asam Kromatofat 12
2.4.3 Spektrofotometri-UV-Vis 12
BAB III METODOLOGI PENELITIAN 16
3.1 Jenis dan desain penelitian 16

3.2 Waktu dan tempat penelitian 16
3.3 Alat dan bahan 16
3.4 Variabel penelitian 17
3.5 Definisi operasional 17
3.6 Prosedur penelitian 17
3.6.1 Preparasi sampel 17
3.6.2 Uji Pengamatan Fisik 18
3.6.3 Uji Penurunan Kadar Formalin pada Sampel menggunakan Air Leri Konsentrasi 100%, 150%, 200% b/v 18
3.7 Pengolahan, penyajian, dan analisis data 18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 22
4.1 Preparasi sampel 22
4.2 Uji pengamatan fisik 22
4.3 Analisis kuantitatif formalin 24
4.4 Kurva standar 24
4.5 Penurunan kadar formalin setelah perendaman air leri 25
4.6 Mekanisme reaksi formalin dengan air leri 29
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 31
5.1 Kesimpulan 31
5.2 Saran 31
DAFTAR PUSTAKA 32
LAMPIRAN 43