DAFTAR ISI

SAMPUL DEPAN i
HALAMAN JUDUL ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS iii
HALAMAN PERSETUJUAN iv
HALAMAN PENGESAHAN v
ABSTRAK vi
ABSTRACT vii
KATA PENGANTAR viii
DAFTAR ISI ix
DAFTAR TABEL xi
DAFTAR GAMBAR xii
BAB I PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 3
1.3 Tujuan 3
1.4 Manfaat Penelitian 3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA 4
2.1 Keamanan Pangan 4
2.2 Bahan Tambahan Pangan (BTP) 5
2.3 Natrium Benzoat 6
2.4 Saus 8
2.5 Spektrofotometer UV-VIS 9
BAB III METODOLOGI PENELITIAN 11
3.1 Jenis Penelitian 11
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian 11
3.3 Alat dan Bahan 11
3.4 Variabel Penelitian 12
3.5 Definisi Operasional Variabel 12
3.6 Populasi dan Sampel 12
3.7 Prosedur Kerja 13

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 15
4.1 Populasi dan Sampel 15
4.2 Analisa Kuantitatif Natrium Benzoat 15
4.3 Larutan Stok Natrium Benzoat 1000 mg/L 16
4.4 Pembuatan Larutan Standar 17
4.5 Penentuan Panjang Gelombang Maksimum 18
4.6 Pembuatan Kurva Kalibrasi 19
4.7 Penetapan Kadar Natrium Benzoat Pada Sampel Saus Tomat 20
BAB V PENUTUP 25
5.1 Kesimpulan 25
5.2 Saran 25
DAFTAR PUSTAKA 26
LAMPIRAN 28