

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
IDENTITAS PANITIA PENGUJI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
ABSTRAK	12
<i>ABSTRACT</i>	13
BAB 1 PENDAHULUAN	14
1.1 Latar Belakang	14
1.2 Rumusan Masalah	15
1.3 Tujuan Penelitian	16
1.3.1 Tujuan Umum.....	16
1.3.2 Tujuan Khusus	16
1.4 Manfaat	16
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	17
2.1 Pewarna Makanan	17
2.1.1 Pewarna Sintetis	18
2.1.2 Pewarna yang Dilarang di Indonesia	19
2.2 Saus Tomat.....	20
2.3 Rhodamin B	22
2.3.1 Sifat Fisika & Kimia.....	22

2.3.2 Penggunaan.....	22
2.3.3 Efek Toksik.....	23
2.4 Metode Analisis Rhodamin B	24
2.4.1 Reaksi Kimia	24
2.4.2 Kromatografi Kertas	24
2.4.3 Kromatografi Lapis Tipis	24
2.4.4 Kromatografi Kolom	25
2.4.5 Spektrofotometri Sinar Tampak	25
2.5 Kromatografi.....	25
2.5.1 Kromatografi Kertas	26
2.6 Nilai Rf.....	29
2.7 Kerangka Konsep.....	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	31
3.1 Jenis Penelitian.....	31
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	31
3.2.1 Tempat Penelitian	31
3.2.2 Waktu Penelitian.....	31
3.3 Bahan dan Alat.....	31
3.3.1 Bahan	31
3.3.2 Alat	31
3.4 Variabel Penelitian.....	32
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	32
3.6 Metode Penelitian	32
3.6.1 Populasi	32
3.6.2 Sampling.....	33
3.6.3 Prosedur analisis (SNI 01-2895-1992)	33

3.7 Metode Analisis	36
3.8 Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
5.1 Kesimpulan	51
5.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	55

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Daftar Pewarna yang Diizinkan di Indonesia	18
Tabel 2. 2 Daftar Pewarna yang Dilarang di Indonesia	20
Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel.....	32
Tabel 4. 1 Hasil Optimasi Eluen	42
Tabel 4. 2 Hasil Nilai Rf	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Kimia Rhodamin B	22
Gambar 4. 1 Mekanisme Pengikatan Rhodamin B dalam Benang Wol	38
Gambar 4. 2 Hasil pengujian eluen 1	40
Gambar 4. 3 Hasil pengujian eluen 3	40
Gambar 4. 4 Hasil pengujian eluen 5	41
Gambar 4. 5 Hasil pengujian eluen campuran	41
Gambar 4. 6 Hasil pengujian kontrol	44
Gambar 4. 7 Hasil pengujian sampel A	45
Gambar 4. 8 Hasil pengujian sampel B.....	46
Gambar 4. 9 Hasil pengujian sampel C.....	46
Gambar 4. 10 Tabel nilai Rf sampel (Abdurrahmansyah dkk, 2017)	48
Gambar 4. 11 Tabel nilai Rf standar (Abdurrahmansyah dkk, 2017)	49
Gambar 4. 12 Tabel nilai Rf (Kusumaningsih dkk, 2020)	49