

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Kerangka Konsep	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Susu Bubuk.....	6
2.2 Bahan Tambahan Pangan (BTP)	8
2.3 Pemanis	9
2.3.1 Pemanis alami (Natural Sweetener).....	9
2.3.2 Pemanis buatan (Artificial Sweetener)	10
2.4 Siklamat.....	11
2.4.1 Tinjauan kimia siklamat.....	12
2.4.2 Manfaat natrium siklamat	13
2.4.3 Dampak penggunaan natrium siklamat.....	13
2.5 Analisis Siklamat.....	13
2.5.1 Analisis kualitatif metode pengendapan	13
2.5.2 Analisis kuantitatif gravimetri	14
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1 Jenis dan Desain Penelitian	16

3.2	Waktu dan Tempat Penelitian	16
3.3	Populasi dan Sampel	16
3.3.1	Populasi.....	16
3.3.2	Sampel	16
3.4	Alat dan Bahan	17
3.4.1	Alat.....	17
3.4.2	Bahan	17
3.5	Variabel Penelitian	17
3.5.1	Variabel Bebas	17
3.5.2	Variabel Terikat	17
3.6	Definisi Operasional Variabel	18
3.7	Prosedur Analisis.....	18
3.7.1	Uji kualitatif siklamat pada susu bubuk menggunakan metode pengendapan (SNI 01-2893-1992).....	18
3.7.2	Uji kuantitatif siklamat pada susu bubuk menggunakan metode gravimetri (SNI 01-6684-2002).....	18
3.7.3	Pengolaahan, penyajian dan analisis data	19
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1	Sampling Dan Hasil Pengujian Organoleptik	20
4.2	Uji Kualitatif Siklamat Pada Susu Bubuk Menggunakan Metode Pengendapan.....	21
4.3	Penentuan Kadar Siklamat Pada Susu Bubuk Menggunakan Metode Gravimetri	23
BAB V	KESIMPULAN	28
5.1	Kesimpulan.....	28
5.2	Saran.....	28
	DAFTAR PUSTAKA	29
	LAMPIRAN.....	32

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.1 Komposisi Susu Skim per 100 g Bahan.....	7
Tabel 3.6.1 Definisi Operarional Variabel.....	18
Tabel 4.1.1 Hasil Uji Organoleptik.....	20
Tabel 4.2.1 Hasil analisis siklambat pada sampel susu bubuk menggunakan metode pengendapan.....	21
Tabel 4.3.1 Hasil analisis siklambat pada sampel susu bubuk menggunakan metode gravimetri.....	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.1 Susu Bubuk	6
Gambar 2.5.1 Struktur Bangun Siklamat	12
Gambar 2.6.1 Reaksi Pembentukan Endapan Barium Sulfat.....	14
Gambar 4.2.1 Reaksi Pembentukan Endapan Barium Sulfat.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Perhitungan Pembuatan Larutan.....	32
Lampiran 2 Pembuatan Larutan HCl 10%	32
Lampiran 3 Pembuatan Larutan BaCl ₂ 10%	33
Lampiran 4 Pembuatan Larutan NaNO ₂ 10%	33
Lampiran 5 Penentuan Kadar Natrium Siklamat	34
Lampiran 6 Sampel Susu Bubuk Tanpa Merek	35
Lampiran 7 Gambar Proses dan Hasil Penelitian.....	35
Lampiran 8 Perhitungan Kadar Sampel	37