

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
ABSTRACT.....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan umum	3
1.3.2 Tujuan khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat teoritis	4
1.4.2 Manfaat praktis	4
1.5 Kerangka Konsep.....	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Bumbu Dapur.....	6
2.2 Bahan Tambahan Pangan.....	7
2.2.1 Pengertian bahan tambahan pangan.....	7
2.3 Bahan Pengawet.....	8
2.3.1 Pengertian pengawet	8
2.3.2 Jenis bahan pengawet.....	10
2.4 Natrium Benzoat	11
2.5 Reaksi Pengendapan FeCl_3	13
2.6 Spektrofotometri Uv-Vis.....	13
BAB III	15

METODE PENELITIAN.....	15
3.1 Jenis Penelitian.....	15
3.3 Alat dan Bahan.....	15
3.3.1 Alat.....	15
3.3.2 Bahan	15
3.4 Variabel Penelitian.....	15
3.4.1 Variabel bebas.....	15
3.4.2 Variabel terikat.....	15
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	16
3.6 Prosedur Penelitian	16
3.6.1 Pengambilan sampel	16
3.6.2 Analisis kualitatif natrium benzoat dengan FeCl ₃ 0,5% (FSSAI, 2016)	16
3.6.3 Analisis kuantitatif natrium benzoat dengan spektrofotometri Uv-Vis (AOAC 960.38 (2000)).....	17
3.7 Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data.....	18
3.7.1 Pengolahan data	18
3.7.2 Analisis data.....	19
BAB IV	20
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
4.1 Analisis Kualitatif Natrium Benzoat.....	20
4.1.1 Preparasi Sampel.....	20
4.1.2 Identifikasi senyawa natrium benzoat.....	22
4.2 Analisis Kuantitatif Natrium Benzoat.....	23
4.2.1 Penetapan kurva standar.....	23
4.2.2 Penetapan kadar benzoat pada sampel	24
BAB V	29
PENUTUP.....	29
5.1 Kesimpulan	29
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN.....	33