

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
IDENTITAS TIM PENGUJI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Keamanan Mutu Pangan	6
2.2 Keamanan Mutu Ikan Segar.....	7
2.3 Ikan Tongkol	8
2.4 Keracunan Histamin.....	9
2.5 Daun Kelor dan Daun Belimbing Wuluh.....	10
2.6 Ekstraksi Flavonoid	12
2.7 Karakteristik Flavonoid.....	13
2.8 Analisis Flavonoid Secara Kualitatif dan Kuantitatif	14
2.9 Analisis Spektrofotometri UV-Vis.....	15
2.10 Kerangka Konsep Penelitian.....	19
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Jenis Penelitian.....	20
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.3 Bahan dan Alat.....	20
3.4 Variabel Penelitian	21
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	21
3.6 Prosedur Penelitian.....	23
3.7 Metode Analisis	26

3.8 Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	49
5.2 Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Mutu Ikan Segar (SNI 2729-2013)	7
Tabel 3.1 Hasil Uji Bate Smith Metcalf Senyawa Flavonoid	27
Tabel 3.2 Hasil Uji Wilstater Senyawa Flavonoid	28
Tabel 3.3 Nilai Absorbansi Larutan Baku Kerja Kuersetin	28
Tabel 3.4 Kadar Flavonoid Total Dalam Larutan Sampel	29
Tabel 3.5 Nilai Absorbansi Larutan Baku Kerja Histamin	29
Tabel 3.6 Kadar Histamin Sampel Ikan Tongkol dalam Variasi Konsentrasi Ekstrak	30
Tabel 4.1 Hasil Uji Bate Smith Metcalf Senyawa Flavonoid	37
Tabel 4.2 Hasil Uji Wilstater Senyawa Flavonoid	38
Tabel 4.3 Nilai Absorbansi Larutan Baku Kerja Kuersetin	41
Tabel 4.4 Kadar Flavonoid Total Dalam Larutan Sampel	42
Tabel 4.5 Nilai Absorbansi Larutan Baku Kerja Histamin	44
Tabel 4.6 Interpretasi Koefisien Determinasi	45
Tabel 4.7 Kadar Histamin Sampel Ikan Tongkol dalam Variasi Konsentrasi Ekstrak	46

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Komponen Spektrofotometer UV-Vis	17
Gambar 3.1 Kurva Baku Larutan Standar Kuersetin	28
Gambar 3.2 Kurva Baku Larutan Standar Histamin	30
Gambar 3.3 Grafik Penurunan Kadar Histamin dalam Variasi Konsentrasi	31
Gambar 4.1 a)Simplisia Serbuk Daun Kelor	33
Gambar 4.1 b)Simplisia Serbuk Daun Belimbing Wuluh.....	33
Gambar 4.2 a)Ekstrak Kental Daun Kelor	35
Gambar 4.2 b)Ekstrak Kental Daun Belimbing Wuluh	35
Gambar 4.3 Reaksi Pembentukan Garam Flavilium.....	38
Gambar 4.4 Reaksi Flavonoid dengan $AlCl_3$	40
Gambar 4.5 Kurva Baku Larutan Standar Kuersetin	41
Gambar 4.6 Kurva Baku Larutan Standar Histamin	45
Gambar 4.7 Grafik Penurunan Kadar Histamin dalam Variasi Konsetrasi ..	47

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran Gambar	57
Lampiran Perhitungan Reagen	61
Lampiran Perhitungan Ekstrak	64
Lampiran Perhitungan Kadar Flavonoid	66
Lampiran Perhitungan Kadar Histamin	71
Lampiran Analisis Data	80
Lampiran Lembar Konsultasi Tugas Akhir	81