

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
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.....	3
1.4.1 Manfaat Praktis	3
1.5 Kerangka Konsep	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Keamanan Pangan	5
2.2 Tahu Bakso	5
2.3 Bahan Tambahan Pangan.....	6
2.4 Formalin.....	6
2.5 Metode Analisis Formalin (SNI 3142:2018 tentang tahu).....	8
2.5.1 Destilasi.....	8
2.5.2 Pereaksi Asam Kromatofat.....	8
BAB III	10
METODE PENELITIAN.....	10
3.1 Jenis Penelitian	10
3.2 Populasi dan Sampel	10
3.2.1 Populasi.....	10
3.2.2 Sampel.....	10
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	10
3.4 Alat dan Bahan	10
3.4.1 Alat.....	10
3.4.2 Bahan.....	10
3.5 Variabel penelitian.....	10
3.5.1 Variabel bebas	10
3.5.2 Variabel Terikat.....	10
3.6 Definisi Operasional Variabel	11
3.7 Metode Penelitian	11
3.7.1 Preparasi sampel	11
3.7.2 Pembuatan larutan asam sulfat 72%	11
3.7.3 Pembuatan Larutan asam kromatofat 0,5%	11

3.7.4 Uji menggunakan asam kromatofat 0,5%	11
3.8 Analisis Data.....	11
BAB IV	13
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	13
4.1 Pengambilan Sampling.....	13
4.2 Uji Pengamatan Organoleptik	13
4.3 Preparasi Sampel	14
4.4 Uji Kualitatif Formalin pada tahu bakso	15
BAB V	17
KESIMPULAN DAN SARAN.....	17
5.1 Kesimpulan.....	17
5.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN.....	20

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel.....	11
Tabel 3. 2 Analisis Data Uji Organoleptik	12
Tabel 4. 1 Hasil Pengamatan Fisik.....	14
Tabel 4. 2 Hasil Data Pengamatan Uji Kualitatif Formalin pada tahu bakso dengan reagen Asam Kromatofat.....	16

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Formalin	6
Gambar 2. 2 Reaksi Formalin dengan Asam Kromatofat	9
Gambar 4. 1 Hasil Filtrat destilasi	14
Gambar 4. 2 Hasil Uji Kualitatif Formalin dengan Asam Kromatofat	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Perhitungan Pembuatan Asam Sulfat 72 %	20
Lampiran 2 Sampel.....	20
Lampiran 3 Pembuatan Asam sulfat 72% dan Asam Kromatofat 0,5%	23
Lampiran 4 Pembuatan Asam Kromatofat 0,5%	24
Lampiran 5 Preparasi sampel dan Uji Kualitatif Formalin dengan Asam Kromatofat 0,5%	25
Lampiran 6 Hasil Uji Kualitatif Formalin dengan Asam Kromatofat 0,5%	27