

# DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat.....	4
1.5 Kerangka Konsep.....	5
<b>BAB II.....</b>	<b>6</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1 Bahan Pangan.....	6
2.2 Keamanan Pangan.....	7
2.3 Ikan.....	8
2.4 Formalin.....	9
2.5 Metode Analisa Formalin.....	11
<b>BAB III.....</b>	<b>13</b>
<b>METODELOGI PENELITIAN.....</b>	<b>13</b>
3.1 Jenis Penelitian.....	13
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	13
3.3 Alat dan Bahan.....	13
3.3.1 Alat.....	13
3.3.2 Bahan.....	14
3.4 Variabel Penelitian.....	14

3.5 Definisi Operasional Variabel .....	14
3.6 Metode Penelitian.....	15
3.6.1 Pembuatan larutan H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (sesuai SNI-01-2894-1992).....	15
3.6.2 Pembuatan Larutan Pereaksi Asam Kromatofat (sesuai SNI-01-2894-1992)..	15
3.6.3 Pembuatan Kontrol Positif .....	15
3.6.4 Pembuatan Kontrol Negatif.....	15
3.6.5 Uji Organoleptik .....	15
3.6.6 Preparasi Sampel (sesuai SNI-01-2894-1992) .....	15
3.6.7 Analisis Kualitatif Metode Asam Kromatofat (sesuai SNI-01-2894-1992).....	16
3.7 Metode Analisis.....	16
3.8 Pengolahan dan Penyajian Data .....	16
<b>BAB IV .....</b>	<b>18</b>
<b>PEMBAHASAN .....</b>	<b>18</b>
4.1 Uji Organoleptis .....	18
4.2 Uji Kualitatif .....	19
<b>BAB V.....</b>	<b>23</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>23</b>
5.1 Kesimpulan .....	23
5.2 Saran.....	23
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>24</b>
<b>LAMPIRAN 1 .....</b>	<b>28</b>
<b>PERHITUNGAN.....</b>	<b>28</b>
<b>LAMPIRAN 2 .....</b>	<b>30</b>
<b>DOKUMEN PENELITIAN .....</b>	<b>30</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Ciri-ciri ikan asin .....	9
Tabel 2.5 Definisi Operasional Variabel .....	14
Tabel 3.8. Penyajian data hasil pengujian uji organoleptik .....	17
Tabel 3.8. Penyajian data analisis kualitatif ikan asin .....	17
Tabel 4.1. Penyajian data hasil pengujian uji organoleptik .....	18
Tabel 4.2. Penyajian data analisis kualitatif ikan asin .....	20

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.4 Struktur Kimia Formalin .....	10
--	----

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Perhitungan .....	28
Lampiran 2 Dokumen Penelitian .....	30