

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR KEASLIAN TULISAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	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.....	4
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	4
1.5 Kerangka Konsep Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Tahu.....	7
2.1.1 Asal Mula Tahu	7
2.1.2 Syarat Mutu Tahu	8

2.1.3 Aneka Tahu Komersial	9
2.1.4 Pewarna pada Tahu.....	10
2.2 Bahan Tambahan Pangan (BTP).....	11
2.2.1 Pewarna Alami (Natural Colour).....	12
2.2.2 Pewarna Sintetis (Synthetic Colour).....	13
2.3 Metanil Yellow.....	14
2.3.1 Definisi Metanil Yellow	14
2.3.2 Struktur Kimia Metanil Yellow	15
2.3.3 Bahaya Metanil Yellow	17
2.4 Macam-Macam Metode untuk Analisis Pewarna Makanan	19
2.4.1 Metode Menggunakan Kolom Poliamida.....	19
2.4.2 Metode TLC Scanner.....	19
2.4.3 Metode Spektrofotometri UV Visible	19
2.4.4 Metode Tes Kit	19
2.4.5 Metode Kromatografi	20
2.5 Uji Kromatografi Lapis Tipis	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1 Jenis Penelitian.....	23
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	23
3.2.1 Lokasi Penelitian.....	23
3.2.2 Waktu Penelitian.....	23
3.3 Bahan dan Alat.....	23
3.3.1 Bahan	23
3.3.2 Alat.....	24
3.4 Variabel Penelitian.....	24
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	24
3.6 Prosedur Penelitian.....	25

3.6.1 Persiapan Benang Wol Bebas Lemak.....	25
3.6.2 Persiapan Plat KLT.....	25
3.6.3 Preparasi Baku Standar Metanil Yellow.....	25
3.6.4 Preparasi Sampel.....	25
3.6.5 Uji Kualitatif Metanil Yellow dengan Kromatografi Lapis Tipis	26
3.7 Pengolahan dan Penyajian Data.....	26
3.7.1 Pengolahan Data.....	26
3.7.2 Penyajian Data.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1 Pengambilan Sampel.....	28
4.2 Karakteristik Fisik Sampel Tahu Kuning.....	29
4.3 Identifikasi Metanil Yellow pada Sampel Tahu Kuning.....	32
4.3.1 Preparasi Sampel Tahu Kuning	32
4.3.2 Analisis Kualitatif dengan Kromatografi Lapis Tipis.....	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	37
5.1 Kesimpulan.....	37
5.2 Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN.....	42