

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 RUMUSAN MASALAH	5
1.3 TUJUAN	6
1.3.1 Tujuan Umum	6
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4 MANFAAT	6
1.5 KERANGKA KONSEP	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 FORMALIN	8
2.2 BAKSO	10
2.3 METODE ANALISIS FORMALIN SECARA KUALITATIF	12
2.4 UBI JALAR UNGU	15
2.5 EKSTRAKSI ANTOSIANIN	16
2.5.1 Ekstraksi Padat Cair.....	18
2.5.2 Menggunakan Ekstrak Antosianin Untuk Mendeteksi Formalin.....	20
2.5.3 Penetapan Kadar Antosianin	22
2.6 TES KIT	25
2.7 VALIDASI METODE	26
2.8 SPEKTROFOTOMETER UV-VIS	28
BAB III METODE PENELITIAN	31

3.1 JENIS PENELITIAN	31
3.2 WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN	31
3.3 ALAT DAN BAHAN.....	31
3.3.1 Alat	31
3.3.2 Bahan	31
3.4 VARIABEL PENELITIAN.....	32
3.4.1 Variabel Bebas.....	32
3.4.2 Variabel Terikat.....	32
3.5 DEFINISI OPERASIONAL VARIABEL	32
3.6 PROSEDUR PENELITIAN.....	33
3.6.1 Pembuatan Bakso	33
3.6.2 Pembuatan Larutan HCl 1,5 M	33
3.6.3 Pembuatan Ekstrak Antosianin Ubi Jalar Ungu Menggunakan Pelarut HCl 1,5 M dengan Etanol 96% (1:4)	33
3.6.4 Pembuatan Larutan Sampel Bakso yang Ditambahkan Formalin.....	34
3.6.5 Pengujian Tes Kit Ubi Jalar Ungu pada Sampel Bakso untuk Uji Selektivitas Formalin Secara Visual	34
3.6.6 Uji Selektivitas dengan Spektrofotometer UV-Vis.....	35
3.6.7 Pembacaan Absorbansi Larutan Ekstrak Ubi Jalar Ungu-Supernatan Bakso Berformalin dengan Spektrofotometer UV-Vis	35
3.6.8 Penetapan Batas Deteksi Ekstrak Ubi Jalar Ungu dalam Mendeteksi Formalin pada Sampel Bakso.....	36
3.7 METODE ANALISIS	36
3.8 PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN DATA.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
4.1 Uji Organoleptik.....	38
4.2 Ekstraksi Antosianin pada Ubi Jalar Ungu.....	39
4.3 Uji Selektivitas Secara Visual.....	41
4.4 Uji Selektivitas dengan Spektrofotometer UV-Vis.....	45
4.5 Pembacaan Absorbansi Larutan Ekstrak Ubi Jalar Ungu-Supernatan Bakso Berformalin dengan Spektrofotometer UV-Vis	47
4.6 Penetapan Batas Deteksi Ekstrak Ubi Jalar Ungu Dalam Mendeteksi Formalin	48

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Kesimpulan	49
5.2 Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kriteria Mutu Sensori Bakso.....	11
Tabel 2.2 SNI 01-3818-1995 Tentang Syarat Mutu Bakso.....	11
Tabel 2.3 Jurnal Penetapan Kadar Antosianin	22
Tabel 3.1 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	32
Tabel 3.2 Hasil Absorbansi Ekstrak Ubi Jalar Ungu Terhadap Berbagai Konsentrasi Formalin Pada Sampel Bakso	37
Tabel 4.1 Hasil Pengamatan Uji Selektivitas Ekstrak Ubi Jalar Ungu-Supernatan Bakso dengan Berbagai Konsentrasi Formalin.....	42
Tabel 4.2 Hasil Absorbansi Ekstrak Ubi Jalar Ungu Terhadap Berbagai Konsentrasi Formalin Pada Sampel Bakso	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Rumus Struktur Formalin.....	8
Gambar 2.3 Reaksi Antara Pereaksi <i>Schiff's</i> dengan Formalin	13
Gambar 2.4 Reaksi Antara Pereaksi Asam Kromatofat dengan Formalin.....	13
Gambar 2.5 Reaksi Antara Pereaksi KMnO_4 dengan Formalin.....	13
Gambar 2.6 Reaksi Antara Pereaksi <i>Schyver</i> dengan Formalin.....	14
Gambar 2.7 Reaksi Antara Pereaksi Nash dengan Formalin	15
Gambar 2.7 Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas L. Poir</i>)	16
Gambar 2.8 Perubahan Struktur Antosianin	21
Gambar 4.1 Sampel Bakso Ayam	38
Gambar 4.2 Filtrat Ubi Jalar Ungu.....	41
Gambar 4.3 (a) Supernatan Bakso Hasil Sentrifuse (b) Supernatan Bakso Setelah disaring dengan Filter Membranes.....	41
Gambar 4.4 (a) Ekstrak Ubi Jalar Ungu (b) Ekstrak Ubi Jalar Ungu-Formalin 0,20% (c) Ekstrak Ubi Jalar Ungu-Supernatan Bakso dengan Konsentrasi Formalin 0,20%.....	45
Gambar 4.5 Kurva Kalibrasi	48