

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian .....	4
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
1.6 Kerangka Konsep .....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1 Ikan.....	7
2.1.1 Pengertian Ikan .....	7
2.1.2 Kelebihan dan Kekurangan Produk Ikan.....	10
2.2 Formalin .....	10
2.2.1 Definisi Formalin.....	10
2.2.2 Sifat Formalin .....	11
2.2.3 Kegunaan Formalin .....	13
2.2.4 Bahaya Formalin Terhadap Kesehatan.....	13
2.3 Air Cucian Beras .....	15
2.3.1 Pengertian Air Cucian Beras .....	15
2.3.2 Kandungan Air Cucian Beras .....	15
2.3.3 Kegunaan Air Cucian Beras .....	16
2.4 Metode Analisis Formalin.....	17
2.4.1 Uji Kualitatif Formalin .....	17
2.4.2 Uji Kuantitatif Formalin .....	18

2.5 Destilasi.....	18
2.6 Spektrofotometri UV VIS .....	19
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>20</b>
3.1 Jenis dan Desain Penelitian .....	20
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	20
3.3 Alat dan Bahan .....	20
3.3.1 Alat .....	20
3.3.2 Bahan .....	20
3.4 Variabel Penelitian .....	21
3.4.1 Variabel Bebas.....	21
3.4.2 Variabel Terikat.....	21
3.4.3 Variabel Kontrol.....	21
3.5 Definisi Operasional.....	21
3.6 Metode Penelitian.....	22
3.6.1 Pembuatan Ikan Segar dengan Penambahan Formalin .....	22
3.6.2 Pembuatan Air Cucian Beras.....	22
3.6.3 Penentuan Panjang Gelombang Maksimum.....	22
3.6.4 Pembuatan Kurva Baku .....	22
3.6.5 Analisis Kadar Formalin.....	23
3.7 Metode Analisis .....	23
3.8 Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data .....	23
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>24</b>
4.1 Analisis Kadar Formalin dengan Spektrofotometri .....	24
4.1.1 Pembuatan Ikan Segar dengan Penambahan Formalin .....	24
4.1.2 Pembuatan Kurva Baku .....	24
4.1.3 Pembuatan Kurva Baku .....	26
4.1.4 Penentuan Kadar Formalin .....	26
4.2 Pengaruh Perendaman .....	29
4.2.1 Perbedaan Penurunan Kadar Formalin pada Ikan Tongkol Berdasarkan Variasi Waktu Perendaman Air Cucian Beras .....	29
4.2.2 Efektifitas Penggunaan Air Cucian Beras pada Ikan Tongkol .....	31
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>34</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>38</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 3.1 Desain Penelitian.....	20
Tabel 3.2 Definisi Operasional .....	21
Tabel 4.1 Nilai Absorbansi Larutan Standar Formalin.....	25
Tabel 4.2 Kadar Formalin Sebelum dan Sesudah Perendaman Air Cucian Beras.....	29

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan .....	7
Gambar 2.2 Struktur Formalin.....	12
Gambar 2.3 Air Cucian Beras .....	15
Gambar 4.1 Kurva Standar Formalin .....	26

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pembuatan Ikan Berformalin .....	38
Lampiran 2. Pengenceran Larutan Asam Sulfat ( $H_2SO_4$ ) 72% dalam 250 ml.....	38
Lampiran 3. Pembuatan Larutan Asam Kromatofat ( $C_{10}H_6Na_2O_8S_2 \cdot 2H_2O$ ) 0,5%....	39
Lampiran 4. Pembuatan Larutan Air Cucian Beras .....	39
Lampiran 5. Pembuatan Larutan Induk Formalin 1000 ppm dalam 100 ml.....	39
Lampiran 6. Pembuatan Larutan Baku Antara Formalin 100 ppm dalam 50 ml.....	40
Lampiran 7. Pembuatan Larutan Baku Antara Formalin 10 ppm dalam 100 ml.....	40
Lampiran 8. Pembuatan Larutan Kurva Standar .....	41
Lampiran 9. Perendaman Ikan Berformalin dalam larutan air cucian beras dengan variasi waktu perendaman .....	41
Lampiran 10. Penyiapan Larutan Uji dan Analisis Kadar Formalin.....	42
Lampiran 11. Perhitungan Pengenceran Asam Sulfat ( $H_2SO_4$ ) 98%.....	42
Lampiran 12. Perhitungan Pembuatan Asam Kromatofat ( $C_{10}H_6Na_2O_8S_2 \cdot 2H_2O$ ) 0,5% dalam 250 ml Asam Sulfat ( $H_2SO_4$ ) 72%.....	43
Lampiran 13. Perhitungan Densitas Larutan Formalin p.a 37%.....	43
Lampiran 14. Perhitungan Pembuatan Larutan Baku Induk Formalin 1000 ppm dalam 100 ml .....	43
Lampiran 15. Perhitungan Pembuatan Larutan Baku Antara Formalin 100 ppm dalam 50 ml.....	43
Lampiran 16. Perhitungan Pembuatan Larutan Baku Antara Formalin 10 ppm dalam 100 ml.....	44
Lampiran 17. Perhitungan Pembuatan Larutan Standar Formalin .....	44
Lampiran 18. Perhitungan Kadar Formalin .....	46
Lampiran 19. Hasil Uji SPSS .....	52