

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>

<b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
1. Tujuan Umum .....	3
2. Tujuan Khusus .....	3
D. Manfaat .....	3
1. Manfaat Teoritis .....	3
2. Manfaat Praktis .....	3
E. Kerangka Konsep .....	5

<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
A. Pangan .....	6
1. Pangan Segar .....	7
2. Pangan Olahan .....	7
a. Pangan Olahan Tertentu .....	7
b. Pangan Siap Saji .....	7
B. Keamanan Pangan .....	7
1. Penyebab Ketidakamanan Pangan .....	8
a. Segi Gizi .....	8
b. Segi Kontaminasi .....	8
2. Sumber Bahaya pada Makanan .....	8
a. Bahaya Biologis .....	9
b. Bahaya Kimiawi .....	9
c. Bahaya Fisik .....	9
C. Beras .....	10
1. Sifat Fisikokimia Beras .....	11
2. Mutu Beras .....	12
a. Syarat Umum .....	12
b. Syarat Khusus .....	12
3. Ciri-ciri Beras Berklorin .....	13
4. Peraturan Larangan Zat Klorin pada Beras .....	14
5. Proses Penambahan Klorin dalam Beras .....	15
D. Klorin .....	16
1. Definisi .....	16
2. Kegunaan Klorin .....	17
3. Toksikologi Klorin .....	18
4. Bahaya Klorin .....	19
a. Keracunan Akut .....	19

b. Keracunan Kronis .....	19
<b>BAB III. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>21</b>
A. Jenis Penelitian .....	21
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
1. Waktu Penelitian.....	21
2. Tempat Penelitian .....	21
C. Alat dan Bahan .....	21
1. Uji Kualitatif .....	21
2. Uji Kuantitatif .....	22
D. Variabel Peneltian .....	23
1. Variabel Independen.....	23
2. Variabel Dependen .....	23
E. Definisi Operasional Variabel .....	24
F. Metode Penelitian.....	24
1. Pengambilan Sampel.....	24
2. Analisis Kandungan Klorin Secara Kualitatif .....	25
3. Analisis Kandungan Klorin Secara Kuantitatif .....	26
G. Analisis Data .....	28
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>29</b>
A. Gambaran Umum.....	29
B. Hasil Uji Sampel Beras secara Kualitatif.....	29
C. Hasil Uji Sampel Beras secara Kuantatif .....	31
D. Perlakuan Pecucian Beras .....	32
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>34</b>
A. Kesimpulan .....	34
B. Saran .....	34
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>36</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>38</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Spesifikasi persyaratan mutu .....	11
Tabel 2. Definisi Operasional Variabel .....	22
Tabel 3. Kode sampel Beras yang Dijual di Pasar Dinoyo Malang .....	23
Tabel 4. Hasil Uji Klorin secara Kualitatif dengan Metode Reaksi Warna .....	28
Tabel 5. Hasil Uji Kuantitatif Kadar Klorin dengan Metode Iodometri .....	30

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep .....	5
Gambar 2. Diagram Alir Prosedur Uji Kontrol Positif Mengandung Klorin .....	26
Gambar 3. Diagram Alir Prosedur Uji Klorin secara Kualitatif dengan Uji Reaksi Warna.....	27
Gambar 4. Diagram Alir Prosedur Uji Klorin secara Kuantitatif dengan Metode Titration Iodometri .....	28
Gambar 5. a) Beras dengan klorin; b) Beras tanpa klorin.....	30
Gambar 6. a). Beras tanpa pencucian b). Beras dicuci tiga kali c). Beras dicuci lima kali. ....	32

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Uji Kualitatif Klorin .....	39
Lampiran 2. Uji Kuantitatif Klorin.....	43
Lampiran 3. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian.....	45