

DAFTAR IS

HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	12
1.1. Latar Belakang	14
1.2 Rumusan masalah	14
1.3. Tujuan Penelitian	14
1.3.1 Tujuan Umum.....	14
1.3.2 Tujuan Knusus.....	14
1.4 Manfaat Penelitian.....	14
1.5 Kerangka Konsep	15
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	16
2.1 Kerupuk	16
2.2 Bahan Tambahan Pangan	17
2.2.1 Definisi	17
2.2.2 Zat Pewarna Makanan	18
2.3 Rhodamin B.....	20
2.4 Kromatografi Lapis Tipis.	21
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	22
3.1 Jenis Penelitian	22
3.2 Waktu dan Lokasi Peneltian	22
3.2.1 Waktu Penelitian.....	22
3.2.2 Lokasi Penelitian	22
3.3 Sampel Penelitian	22
3.4 Alat dan Bahan.....	22
3.4.1 Alat.....	22
3.4.2 Bahan	23
3.5 Variabel Penelitian.....	23
3.5.1 Variabel Bebas.....	23
3.5.2 Variabel Terikat	23
3.6 Definisi Operasional Variabel	23
3.7 Prosedur Analisis	24
3.7.2 Preparasi Benang Wol Bebas Lemak	24
3.7.3 Preparasi Sampel	24
3.7.4 Uji Kualitatif Rhodamin B Dengan KLT	25
3.7.5 Identifikasi Bercak.....	26
3.7.6 Menghitung Nilai Rf.....	26
3.8 Penyajian Data	26
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1 Identifikasi Awal Kerupuk Pasir.....	28

4.2 Preparasi Benang Wol Bebas Lemak.....	29
4.3 Preparasi Sampel.....	30
4.4 Identifikasi Sampel	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
5.1 Kesimpulan	35
5.2 Saran	35
DAFTAR RUJUKAN	36
LAMPIRAN PERHITUNGAN	37
LAMPIRAN SKEMA PROSEDUR.....	45
LAMPIRAN GAMBAR	48