

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan.....	5
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus.....	5
1.4 Manfaat.....	5
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	6
1.5 Kerangka Konsep.....	6
BAB II	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Formalin.....	7
2.2 Ikan Asin.....	9
2.3 Antosianin.....	11
2.4 Murberi.....	13
2.5 Analisis Kualitatif Formalin.....	15
2.6 <i>Paper Tes Kit</i>	16
2.7 Validasi Metode.....	17
BAB III	19
METODE PENELITIAN	19
3.1 Jenis Penelitian.....	19

3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
3.3 Alat dan Bahan.....	19
3.3.1 Alat.....	19
3.3.2 Bahan	19
3.4 Variabel Penelitian.....	20
3.4.1 Variabel Bebas	20
3.4.2 Variabel Terikat	20
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	20
3.6 Metode Penelitian	20
3.6.1 Pengambilan Sampel.....	20
3.6.2 Pembuatan Kontrol Positif.....	20
3.6.3 Pembuatan Kontrol Negatif	20
3.6.4 Pembuatan HCl 1,5 M sebanyak 10 ml	21
3.6.5 Pembuatan Larutan Asam Kromatofat.....	21
3.6.6 Ekstraksi maserasi buah murbei menggunakan pelarut etanol 96% dengan penambahan HCl 1,5 M.....	21
3.6.7 Uji validasi.....	21
3.6.8 Pembuatan <i>paper</i> tes kit.....	22
3.6.9 Pengujian Organoleptik	22
3.6.10 Pengujian <i>paper</i> tes kit pada ikan asin.....	22
3.7 Metode Analisis	22
3.8 Pengolahan dan Penyajian Data.....	22
BAB IV	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1 Pengambilan sampel	23
4.2 Ekstaksi Buah Murbei.....	24
4.3 Preparasi sampel	25
4.4 Validasi Metode Tes Kit	26
4.5 Pembuatan Paper Tes Kit Ekstrak Buah Murbei	29
4.6 Pengujian Organoleptik	30
4.7 Pemeriksaan Sampel dengan Paper Tes Kit Ekstrak Buah Murbei	31
BAB V	36
PENUTUP	36
5.1 Kesimpulan	36

5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	40

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 2 Persyaratan mutu dan keamanan pada ikan asin	11
Tabel 2. 3 Karakteristik Kinerja Analitik dalam Validasi Metode	18
Tabel 3. 1 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	20
Tabel 4. 1 Hasil Pengujian menggunakan ekstrak buah murbei dan asam kromatofat.....	26
Tabel 4. 2 Hasil uji pH pada pengujian dengan Ekstrak Buah Murbei.....	27
Tabel 4. 3 Tabel Perbandingan hasil pengujian sampel dengan ekstrak murbei dengan asam kromatofat.....	28
Tabel 4. 4 Hasil Pengujian Organoleptik.....	30
Tabel 4. 5 Tabel Hasil Pengujian Sampel dengan Paper Tes Kit Ekstrak Murbei.....	32
Tabel 4. 6 Hasil uji pH sampel Ikan asin	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Formalin.....	8
Gambar 2. 2 Ikan Asin.....	9
Gambar 2. 3 Struktur Antosianin.....	12
Gambar 2. 4 Buah Murbei.....	13
Gambar 4. 1 Sampel Ikan asin dan Kontrol negatif.....	23
Gambar 4. 2 Buah Murbei.....	25
Gambar 4. 3 Ekstraksi Murbei.....	25
Gambar 4. 4 Filtrat Buah Murbei.....	25
Gambar 4. 5 Hasil Pengujian Validasi Menggunakan Asam Kromatofat, Kiri (Kontrol Negatif) dan Kanan (Kontrol Positif).....	28
Gambar 4. 6 Reaksi Asam Kromatofat dengan Formalin.....	28
Gambar 4. 7 <i>Paper</i> Tes Kit Ekstrak Buah Murbei.....	30
Gambar 4. 8 Hasil Uji Paper Tes Kit.....	31
Gambar 4. 9 Bentuk kesetimbangan dan perubahan struktur dari senyawa antosianin pada berbagai kondisi pH.....	34