

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan.....	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat.....	3
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	3
1.4.2 Manfaat Praktis	4
1.5 Kerangka Konsep	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Pangan	6
2.2 Keamanan Pangan	7
2.3 Formalin	7
2.3.1 Definisi Formalin.....	7
2.3.2 Kegunaan Formalin	9
2.3.3 Bahaya Formalin.....	9
2.4 Ikan	10
2.4.1 Ikan Asin.....	11
2.4.2 Ciri-Ciri Ikan Asin yang Berformalin dan Tanpa Formalin	13
2.5 Metode Analisa Formalin	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	16
3.1 Jenis Penelitian	16
3.2 Populasi dan Sampel.....	16
3.2.1 Populasi.....	16
3.2.2 Sampel	16
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	16
3.3.1 Waktu Penelitian.....	16
3.3.2 Tempat Penelitian	17
3.4 Alat dan Bahan	17
3.4.1 Alat	17
3.4.2 Bahan	17
3.5 Variabel Penelitian	17
3.6 Definisi Operasional Variabel	17
3.7 Metode Penelitian.....	18
3.7.1 Pembuatan larutan H ₂ SO ₄ 72%	18

3.7.2 Pembuatan Larutan Standar Asam Kromatofat	18
3.7.3 Persiapan Analisis.....	18
3.7.4 Analisis Kualitatif Metode Asam Kromatofat	19
3.8 Metode Analisis.....	19
3.9 Pengolahan dan Penyajian Data	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1 Hasil.....	20
4.2 Pembahasan	22
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	26
5.1 Kesimpulan.....	26
5.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Komposisi Daging Ikan	11
Tabel 2. 2 Ciri-Ciri Ikan Asin Yang Tidak Berformalin.....	13
Tabel 3. 1 Definisi Operasional	18
Tabel 4. 1 Hasil Uji Organoleptik	20
Tabel 4. 2 Hasil Identifikasi	21

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Formalin	8
Gambar 2. 2 Reaksi Formalin Dengan Asam Kromatofat	15

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pengenceran H ₂ SO ₄ 98% ke 72%	29
Lampiran 2 Dokumentasi Penelitian.....	30
Lampiran 3 Lembar Bimbingan KTI	32