

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	4
I.3 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	5
II.1 Tinjauan Pustaka	5
II.1.1 Vanilin	5
II.1.2 Senyawa tetrazol sebagai kemosensor	6
II.1.3 Kemosensor anion	7
II.1.4 Senyawa amina sebagai komponen bioaktif	9
II.1.5 Metode sonikasi	11
II.2 Perumusan Hipotesis	12
II.2.1 Perumusan hipotesis I	12
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	12
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	13
II.2.4 Rancangan penelitian	13
BAB III METODE PERCOBAAN	14
III.1 Bahan	14
III.2 Peralatan	14
III.3 Prosedur Kerja	14

III.3.1 Sintesis senyawa tetrazol	14
III.3.2 Uji solvatrokromik	15
III.3.3 Uji senyawa terhadap amina	15
III.3.4 Uji interaksi senyawa kemosensor terhadap waktu penyimpanan	15
III.3.5 Uji limit deteksi dan limit kuantisasi	16
III.3.6 Uji <i>paper strip</i>	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
IV.1 Sintesis Senyawa Tetrazol	18
IV.2 Uji Solvatrokromik	24
IV.3 Uji Senyawa Target terhadap Amina	26
IV.4 Uji interaksi Senyawa Kemosensor terhadap Waktu Penyimpanan	28
IV.5 Limit Deteksi dan Limit Kuantisasi	30
IV.6 Uji <i>Paper Strip</i>	35
IV.7 Uji Aktivitas Senyawa Kemosensor terhadap Kesegaran Daging Ayam	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
V.1 Kesimpulan	40
V.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	46