

## DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
INTISARI	vi
BAB I. PENDAHULUAN	
1. Latar belakang	1
2. Tinjauan Pustaka	
2.1. Garam nitrit dan nitrat sebagai pengawet daging	4
2.2. Penetapan kadar	6
3. Hipotesa	8
BAB II. METODA DAN PERCOBAAN	
1. Metoda	9
1.1. Analisa kuantitatif nitrit secara spektrofotometri	9
1.2. Analisa kuantitatif nitrat secara spektrofotometri	9
2. Percobaan	
2.1. Alat-alat yang digunakan	9
2.2. Bahan-bahan yang digunakan	10
2.3. Prosedur	11
3. Menyatakan hasil	17



BAB III. HASIL PERCOBAAN DAN PEMBAHASAN

1. Hasil percobaan	18
2. Pembahasan	20

BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN-SARAN

1. Kesimpulan	22
2. Saran-saran	22

KEPUSTAKAAN	24
-------------	----

LAMPIRAN

NITRIT :

I. Penentuan jangka waktu dimana larutan zat mempunyai resapan yang tetap	26
II. Penentuan panjang gelombang dengan resapan maksimum	27
III. Pembuatan kurva baku	29
IV. Contoh perhitungan kadar nitrit	32
V. Hasil pemeriksaan kuantitatif nitrit	33

NITRAT :

I. Penentuan jangka waktu dimana larutan zat mempunyai resapan yang tetap	42
II. Penentuan panjang gelombang dengan resapan maksimum	43
III. Pembuatan kurva baku	46
IV. Contoh perhitungan kadar nitrat	49
V. Hasil pemeriksaan kuantitatif nitrat	50