

DAFTAR ISI

SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iv
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	4
II.1 Tinjauan Pustaka	4
II.1.1 Nitrit dalam produk pangan	4
II.1.2 Metode analisis nitrit menggunakan reaksi Griess	5
II.1.3 Film pullulan sebagai media analisis	7
II.1.4 Validasi metode analisis	8
II.1.5 Uji t berpasangan	11
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	12
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	12
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	13
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	13
II.2.4 Rancangan penelitian	14
BAB III METODE PENELITIAN	16
III.1 Bahan Penelitian	16
III.2 Alat Penelitian	16
III.3 Prosedur Penelitian	17
III.3.1 Preparasi larutan standar dan reagen	17
III.3.2 Film reagen Griess	18
III.3.3 Optimasi metode analisis	19
III.3.4 Validasi metode	20
III.3.5 Uji t	21
III.3.6 Uji selektivitas	21
III.3.7 Preparasi sampel produk daging olahan	22
III.3.8 Analisis nitrit dalam produk daging olahan	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
IV.1 Film Reagen Griess	23
IV.1.1 Pembuatan film reagen	23
IV.1.2 Karakterisasi gugus fungsi menggunakan FTIR	24
IV.1.3 Stabilitas film reagen	26

IV.2 Optimasi Metode Analisis	27
IV.2.1 Panjang gelombang maksimum	27
IV.2.2 Optimasi pH	29
IV.2.3 Optimasi waktu diazotasi	30
IV.2.4 Optimasi waktu pembentukan senyawa azo	31
IV.2.5 Kestabilan senyawa azo	32
IV.3 Validasi Metode	33
IV.3.1 Linearitas	33
IV.3.2 Batas deteksi (LoD) dan batas kuantifikasi (LoQ)	35
IV.3.3 Ketelitian (presisi)	36
IV.3.4 Ketepatan (akurasi)	38
IV.4 Uji t	40
IV.5 Uji Selektivitas	42
IV.5.1 Konsentrasi interferen 1 mM	42
IV.5.2 Variasi konsentrasi interferen	44
IV.6 Preparasi Sampel Produk Daging Olahan	47
IV.7 Analisis Nitrit Dalam Produk Daging Olahan	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	50
V.1 Kesimpulan	50
V.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	56