

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
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 Formaldehida	5
II.1.2 Piridin	6
II.1.3 Spektroskopi molekuler UV-Vis	9
II.1.4 Fluoresensi	11
II.1.4 Kemosensor pembentukan ikatan kovalen	13
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	15
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	15
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	15
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	16
II.2.4 Rancangan penelitian	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
III.1 Bahan	18
III.2 Peralatan	18
III.3 Prosedur Penelitian	18
III.3.1 Sintesis 4-fenil-2,6-bis(4-nitrofenil)piridin (1)	18
III.3.2 Sintesis 4-fenil-2,6-bis(4-aminofenil)piridin (2) via reduksi gugus nitro	19
III.3.3 Uji <i>Solvatochromic</i> senyawa 4-fenil-2,6-bis(4-aminofenil)piridin (2)	19
III.3.4 Uji interaksi kemosensor fluoresensi terhadap formaldehida	20
III.3.5 Uji senyawa kemosensor terhadap formaldehida	20

III.3.6	Penentuan limit deteksi	21
III.3.7	Penentuan kadar formaldehida dalam bahan makanan	21
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	23
IV.1	Sintesis 4-fenil-2,6-bis(4-nitrofenil)piridin (1)	23
IV.2	Sintesis 4-fenil-2,6-bis(4-aminofenil)piridin (2)	26
IV.3	Uji <i>Solvatochromic</i> Senyawa 4-fenil-2,6-bis(4-amino fenil)piridin (2)	33
IV.4	Uji Interaksi Kemosensor Fluoresensi terhadap Formaldehida	35
IV.5	Uji Senyawa Kemosensor Terhadap Formaldehida	36
IV.6	Penentuan Limit Deteksi	38
IV.7	Penentuan Kadar Formaldehida pada Sampel Makanan	40
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	43
V.1	Kesimpulan	43
V.2	Saran	43
	DAFTAR PUSTAKA	44
	LAMPIRAN	50