

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
PRAKARTA	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
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 Sumber dan bahaya nitrat	5
II.1.2 Analisis nitrat	7
II.1.3 Validasi metode	12
II.1.3.1 Linieritas	12
II.1.3.2 Sensitivitas	12
II.1.3.3 Ketelitian (presisi)	13
II.1.3.4 Ketepatan (akurasi)	14
II.1.3.5 Batas deteksi dan batas kuantifikasi	14
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 Rancangan penelitian	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
III.1 Bahan	17
III.2 Peralatan	17
III.3 Prosedur	17
III.3.1 Pembuatan larutan	17
III.3.2 Penentuan parameter optimasi reduksi nitrat	18
III.3.3 Penentuan parameter validasi	20
III.3.4 Pembuatan kurva standar	21
III.3.5 Uji sampel	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
IV.1 Optimasi Kondisi Analisis Nitrat	24
IV.1.1 Pembentukan senyawa azo	24
IV.1.2 Pengaruh pH pada proses reduksi nitrat	28
IV.1.3 Pengaruh waktu reaksi pada proses reduksi nitrat	30
IV.1.4 Pengaruh massa serbuk Zn pada proses reduksi nitrat	31
IV.2 Validasi Metode	33

	IV.2.1 Uji linieritas dan sensitivitas	33
	IV.2.2 Limit deteksi dan limit kuantifikasi	36
	IV.2.3 Uji ketelitian (presisi)	37
	IV.2.4 Uji ketepatan (akurasi)	38
	IV.3 Proses Ekstraksi Sampel Sayur Sawi Hijau	40
	IV.4 Analisis Nitrat dan Nitrit dalam Sawi Hijau	40
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	44
	V.1 Kesimpulan	44
	V.2 Saran	44
	DAFTAR PUSTAKA	45
	LAMPIRAN	49