

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
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	6
I.3 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	7
II.1 Tinjauan Pustaka	7
II.1.1 Kegunaan nitrit dan dampak bagi kesehatan	7
II.1.2 Metode analisis kuantitatif nitrit	8
II.1.3 Validasi metode analisis	11
II.1.3.1 Linieritas	12
II.1.3.2 Sensitivitas	13
II.1.3.3 Ketelitian (presisi)	13
II.1.3.4 Ketepatan (akurasi)	14
II.1.3.5 Batas deteksi dan batas kuantifikasi	15
II.1.4 Uji Signifikansi	16
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	16
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	16
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	16
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	17
II.2.4 Rancangan penelitian	19
BAB III METODE PENELITIAN	21
III.1 Bahan	21
III.2 Peralatan	21
III.3 Prosedur	21
III.3.1 Preparasi dan pembuatan larutan	21
III.3.2 Penentuan nilai parameter validasi metode analisis	23
III.3.3 Preparasi sampel produk olahan sayuran hasil fermentasi	24
III.3.4 Analisis nitrit dalam produk olahan sayuran hasil fermentasi dengan menggunakan asam 4-aminobenzoat sebagai sumber amina	24
III.3.5 Analisis nitrit dalam produk olahan sayuran hasil fermentasi dengan menggunakan sulfanilamida sebagai sumber amina	25

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	27
	IV.1 Optimasi Kondisi Analisis	27
	IV.1.1 Panjang gelombang optimum senyawa azo	27
	IV.1.2 Optimasi waktu kestabilan senyawa azo	28
	IV.1.3 Optimasi konsentrasi asam	29
	IV.1.4 Rasio mol	30
	IV.2 Validasi Metode Analisis	34
	IV.2.1 Linieritas	34
	IV.2.2 Batas deteksi dan batas kuantifikasi	36
	IV.2.3 Ketelitian (presisi)	36
	IV.2.4 Ketepatan (akurasi)	38
	IV.3 Proses Ekstraksi Sampel Produk Olahan Sayuran	39
	Hasil Fermentasi	
	IV.4 Uji Signifikansi Metode	39
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	45
	V.1 Kesimpulan	45
	V.2 Saran	46
	DAFTAR PUSTAKA	47
	LAMPIRAN	50