

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR SINGKATAN	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Formalin	6
2.1.1. Sifat Formalin	7
2.1.2. Fungsi Formalin.....	7
2.1.3. Dampak Formalin Terhadap Kesehatan	8

2.2 Cumi-cumi.....	9
2.2.1. Klasifikasi cumi-cumi.....	9
2.2.2. Morfologi cumi-cumi.....	10
2.3 Protein.....	10
2.3.1. Sifat Protein	11
2.3.2. Denaturasi Protein	12
2.3.2.1. Denaturasi karena panas	12
2.3.2.2. Denaturasi karena asam basa.....	13
2.3.2.3. Denaturasi karena logam berat	14
2.4 Pengaruh suhu Pemanasan	14
2.4.1. Laju Reaksi	14
2.4.2. Faktor-faktor yang mempengaruhi Laju Reaksi.....	15
2.5 Deskripsi Belimbing Wuluh.....	15
2.5.1. Morfologi	16
2.5.2. Klasifikasi	17
2.5.3. Kandungan Kimia.....	17
2.6 Penurunan Kadar Formalin	17
2.7 Lama Pemanasan	18
2.8 Belimbing Wuluh	18
2.9 Keterkaitan antara cumi-cumi asin berformalin dengan belimbing wuluh dan lama pemanasan	19
2.10 Kerangka Teori.....	21
2.11 Kerangka Konsep	22
2.12 Hipotesis	22

BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1 Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian	23
3.2 Variabel dan Definisi Operasional	23
3.2.1 Variabel Penelitian.....	23
3.2.1.1. Variabel bebas	23
3.2.1.2. Variabel tergantung	23
3.2.2 Definisi Operasional	23
3.2.2.1. Lama pemanasan	23
3.2.2.2. Volume belimbing wuluh	24
3.2.2.3. Penurunan kadar formalin	24
3.2.2.4. Kadar Protein	24
3.3 Populasi dan Sampel	25
3.4 Instrumen dan Bahan Penelitian.....	25
3.4.1. Instrumen Penelitian	25
3.4.2. Bahan Penelitian	26
3.5 Cara Penelitian	26
3.5.1. Penurunan Kadar Formalin	26
3.5.2. Pengujian Kadar Protein	27
3.5.3. Desain / Bagan Penelitian	29
3.6 Alur penelitian.....	30
3.6.1. Kadar Formalin	30
3.6.2. Kadar Protein	31
3.7 Tempat dan Waktu	32
3.8 Analisa hasil	32

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	33
4.1. Hasil Penelitian.....	33
4.1.1. Kurva Baku.....	34
4.1.2. Penambahan perasan buah belimbing wuluh, lama pemanasan dan kombinasi	34
4.1.3. Destilasi Sempel dan Analisa Kadar Formalin dengan Spektrofotometer Uv – Vis.....	35
4.1.4. Kadar Protein	38
4.2. Pembahasan	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1. Kesimpulan	42
5.2. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN.....	46