

DAFTAR PUSTAKA

1. Winarno, F., 1997, **“Kimia Pangan dan Gizi”**, PT. Gramedia, Jakarta, Hlm. 12.
2. BSN, 1992, **“SNI 01-3552-1992 Tentang Syarat Jeli”**, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta, Hlm. 1.
3. Cahyadi, W., 2008, **“Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan Edisi Kedua”**, Penerbit Bumi Aksara, Jakarta, Hlm. 76-82.
4. Blackie, 1991, **“Food Additives User's Handbook”**, USA by AVI, New York, p. 57-59.
5. Eriawan R, I. P., 2004, **“Pemanis Buatan: Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan”**, Edisi Kedua, Penerbit Bumi Aksara, Jakarta, Hlm. 40.
6. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 1985, **“Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan”**, Departemen Kesehatan, Jakarta, Hlm. 3.
7. Gandjar, Ibnu G dan Abdul Rohman, 2007, **“Kimia Farmasi Analisis”**, Pustaka Pelajar, Jakarta, Hlm. 164-168.
8. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1979, **“Farmakope Indonesia”**, Edisi Ketiga, Departemen Kesehatan RI, Jakarta, Hlm. 257.
9. Basset, dkk., 1994, **“Buku Ajar Vogel : Kimia Analisis Kuantitatif Anorganik”**, Penerbit Buku Kedokteran, Jakarta, Hlm. 812.
10. Rasyid Roslinda, 2011, **“Analisis Pemanis Sintesis Natrium Sakarin dan Natrium Siklamat Dalam Teh Kemasan”**, Jurnal Farmasi Higea, Vol. 3(1), Hlm. 4.
11. Novita, N., 2010, **“Bahaya Bahan Tambahan Terhadap Kanker”**, PT Agro Media Pustaka, Jakarta, Hlm. 120.
12. Adnan, S., 2013, **“Adaptasi Sel dan Mekanisme Edisi Kelima Jilid 2”**, Erlangga, Jakarta, Hlm. 71.

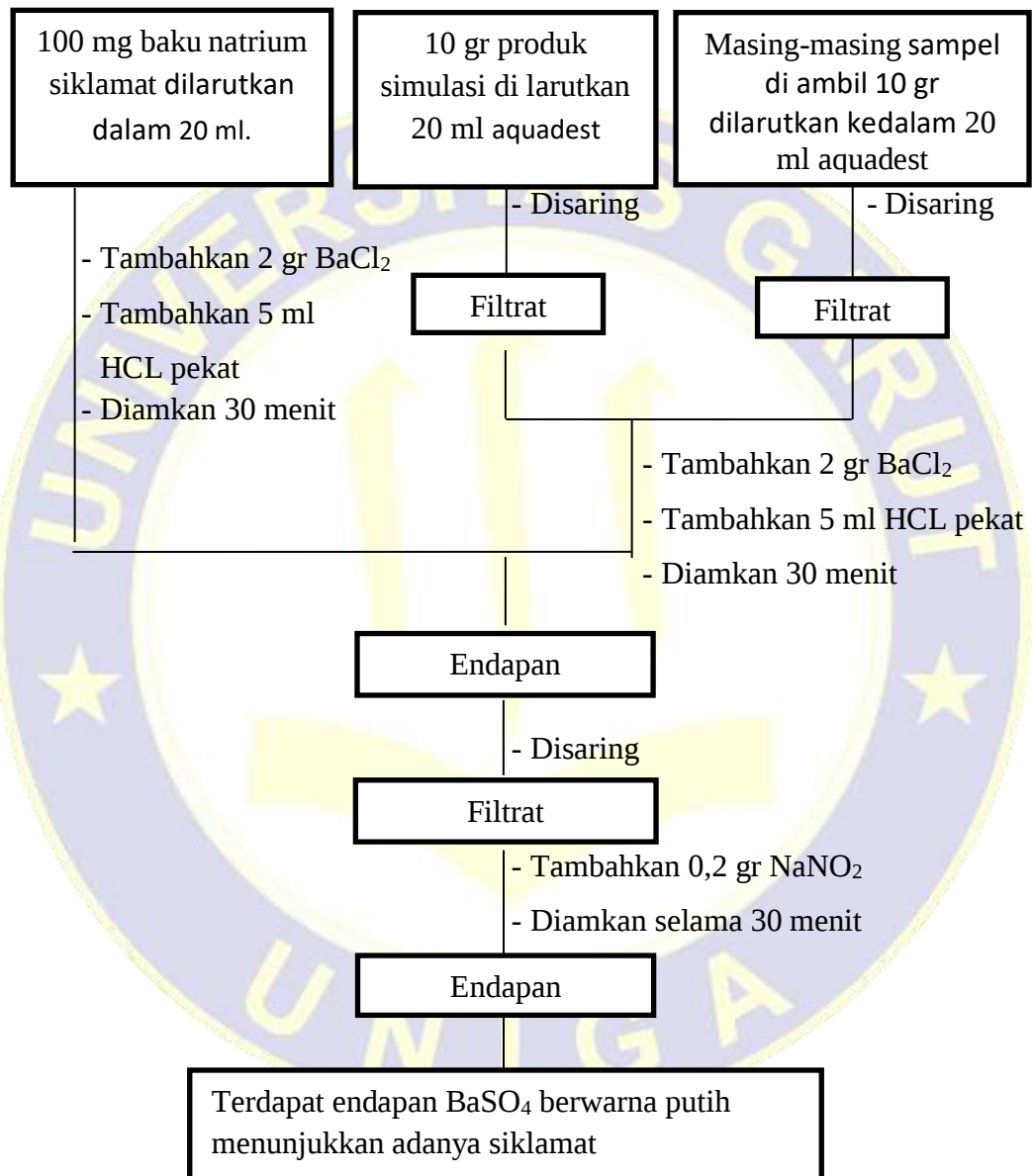
13. Sayekti Sri dan Aris Julianoro, 2016, **“Uji Kuantitatif Siklamat Pada Minuman Ringan Tanpa Merk”**, Jurnal Insan Cendikian, Vol. 4(1), Hlm. 24-25.
14. Riyanto, 2014, **“Validasi dan Verifikasi Metode Uji”**, Deepublish, Yogyakarta, Hlm. 7-14.



LAMPIRAN I

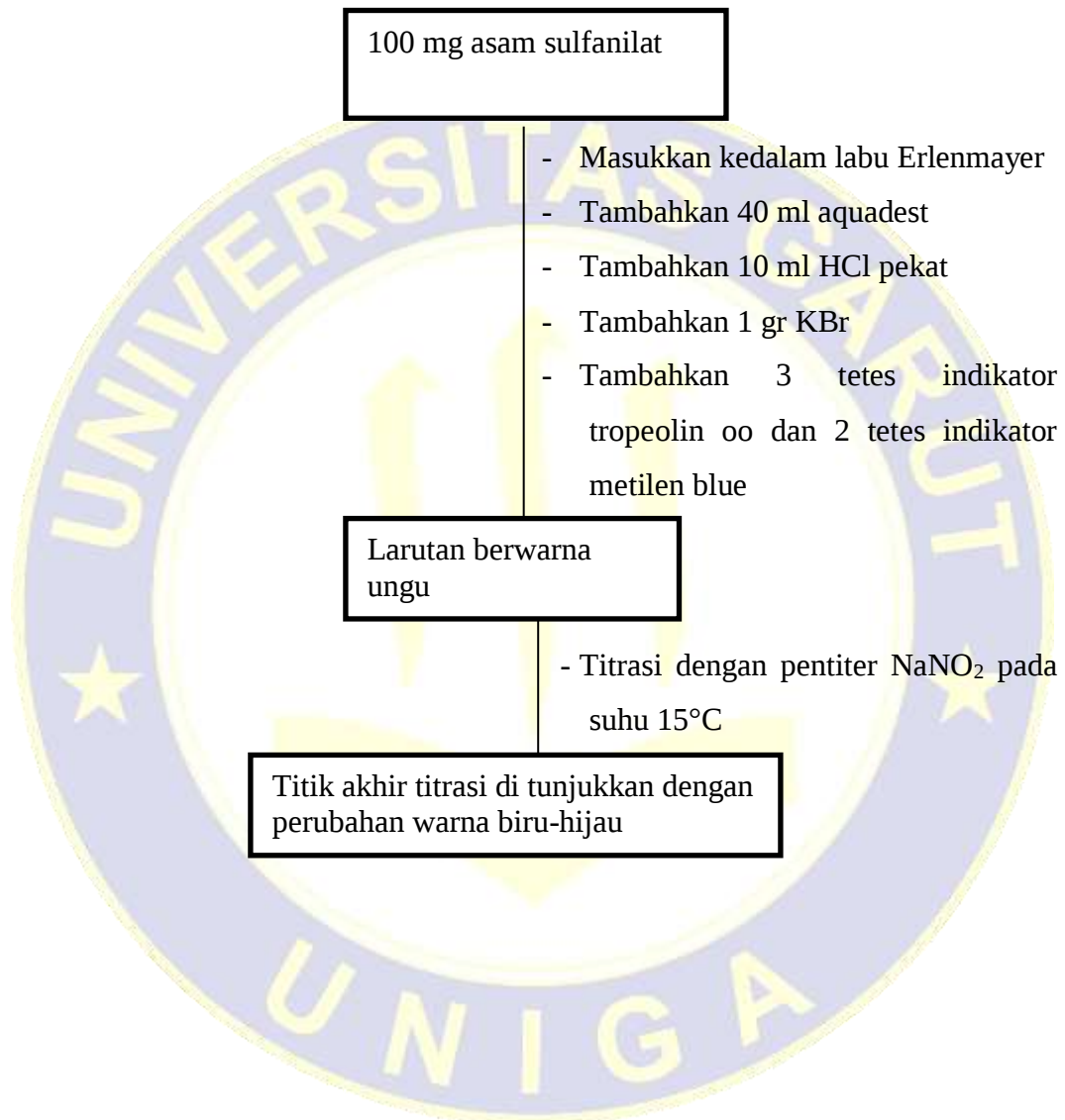
PROSEDUR KERJA PENELITIAN

Bagan IV.1 Uji kualitatif dengan metode pengendapan



LAMPIRAN 2

Bagan IV.2 Pembakuan Natrium Nitrit



LAMPIRAN 3

Bagan IV.3 Uji Akurasi



LAMPIRAN 4

Bagan IV.4 Uji Presisi

10 ml larutan standar natrium siklamat

- Masukkan kedalam labu Erlenmayer
- Tambahkan 10 ml HCl pekat
- Diamkan 2-3 menit
- Tambahkan 1 gr KBr
- Tambahkan 3 tetes indikator tropeolin oo dan 2 tetes indikator metilen blue

Larutan berwarna ungu

- Titrasi dengan pentiter NaNO_2 pada suhu 15°C

Titik akhir titrasi di tunjukkan dengan perubahan warna biru-hijau

LAMPIRAN 5

Bagan IV.5 Uji Batas Deteksi

Melakukan pengenceran larutan baku standar natrium siklamat dimulai dari konsentrasi 0,1 N sampai volume pentiter tidak dapat teramati

- Masukkan kedalam labu Erlenmayer
- Tambahkan 10 ml HCl pekat
- Diamkan 2-3 menit
- Tambahkan 1 gr KBr
- Tambahkan 3 tetes indikator tropeolin oo dan 2 tetes indikator metilen blue

Larutan berwarna ungu

- Titrasi dengan pentiter NaNO_2 pada suhu 15°C

Titik akhir titrasi di tunjukkan dengan perubahan warna biru-hijau

LAMPIRAN 6

Bagan IV.7 Uji Kuantitatif Dengan Metode Nitrimetri

