

DAFTAR PUSTAKA

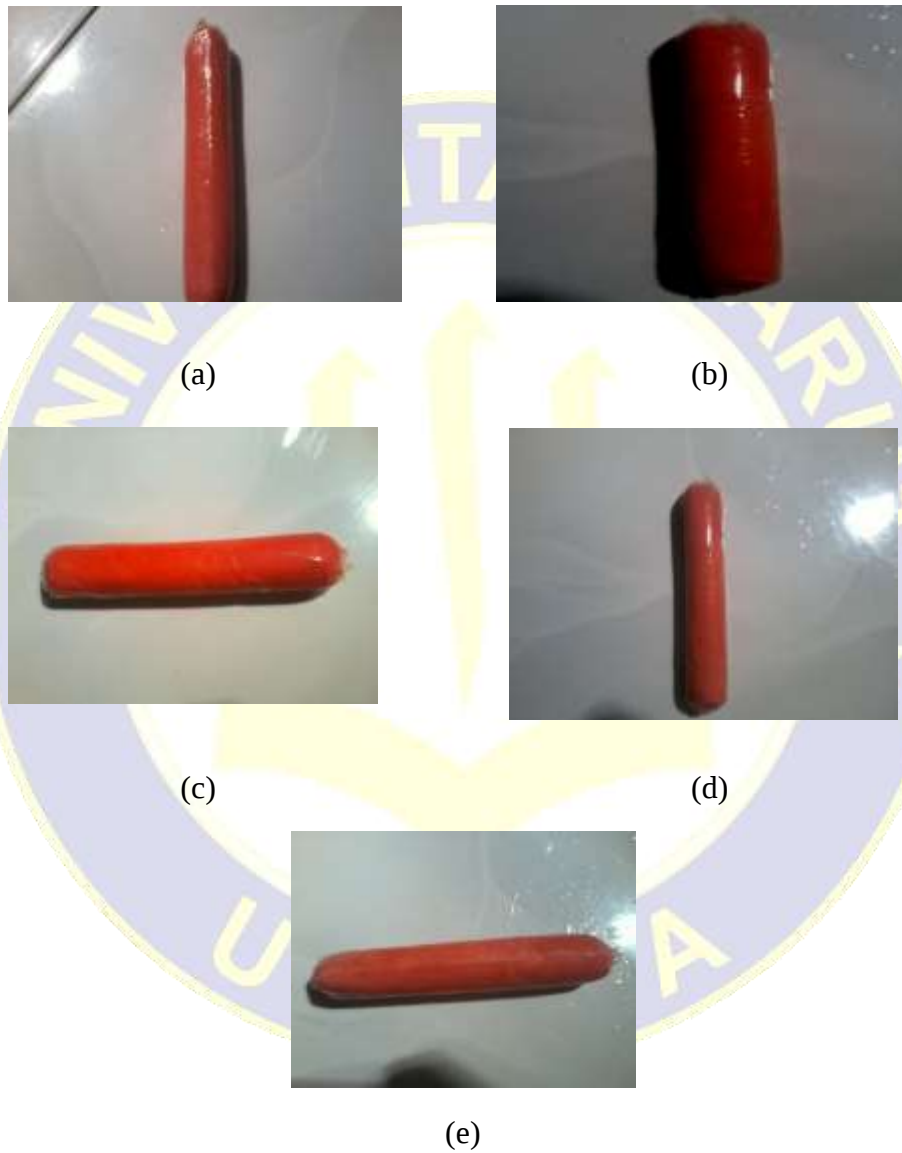
1. Soeparno, 2009, **Ilmu Dan Teknologi Daging**, Gajah Mada University Press, Yogyakarta, 1, 199, 233-238.
2. Effendi, M.S., 2012, **Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan**, Alfabeta, Bandung, 47, 127, 145-150.
3. Cahyadi, W., 2009, **Bahan Tambahan Pangan – Analisis dan Aspek Kesehatan**, Bumi Aksara, Jakarta, 11, 29.
4. Apriyantono, A. dkk., 1989, **Analisis Pangan – Petunjuk Laboratorium**. Institut Pertanian Bogor, Bogor, 183-185.
5. Muchtadi, T.R. dkk, 2011, **Ilmu Pengentahuan Bahan Pangan**, Alfabeta, Bandung, 2.
6. Buckle, K.A., dkk, 1987, **Ilmu Pangan**, terjemahan Hari Purnomo dan Adiono, Universitas Indonesia Press, Jakarta, 259-260.
7. Muchtadi, D., 2009, **Prinsip Teknologi Pangan – Sumber Protein**, Alfabeta, Bandung, 74-81, 88-92.
8. Badan Standar Nasional., 1995, **Sosis Daging**, BSN, Jakarta, 2.
9. Badan Standar Nasional., 1995, **Bahan Tambahan Makanan**, BSN, Jakarta, 91.
10. Afriyanti, L.H., 2010, **Pengawetan Makanan Alami Dan Sintetis**, Alfabeta, Bandung, 33, 35, 52-53, 63-66.
11. Winarno, F.G., 1997, **Kimia Pangan Dan Gizi**, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 224-226.
12. Nur, H.H., dan Suryani, D., 2012, **Analisis Kandungan Nitrit Dalam Sosis Pada Distributor Sosis Di Kota Yogyakarta**, KES MAS, Vol. 6, No. 1, 1-10.

www.journal.uad.ac.id/index.php/KesMas/article/download/1209/625
(21 Oktober 2012).

13. Rohman, A., 2011, **Analisis Bahan Pangan**, Pustaka Pelajar, Yogyakarta, 205-213.
14. AOAC Official Methods of Analysis, 1995, Food Additives : Direct Chapter 39, P 8-9.
15. Badan Standar Nasional., 1992, **Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan Yang Dilarang Untuk Makanan**, BSN, Jakarta, 8-12.
16. Harmita, 2004, **Petunjuk Pelaksanaan Validasi Metode dan Cara Perhitungannya**, Majalah Ilmu Kefarmasian, Vol. I, No.3, 117 – 135.
www.journal.ui.ac.id/index.php/mik/article/download/1136/1043
(23 Nopember 2012)



LAMPIRAN 1
SOSIS DAGING SAPI



Gambar 4.1 Sampel sosis yang digunakan : (a) sampel A; (b) sampel B;
(c) sampel C; (d) sampel D; (e) sampel E

LAMPIRAN 2

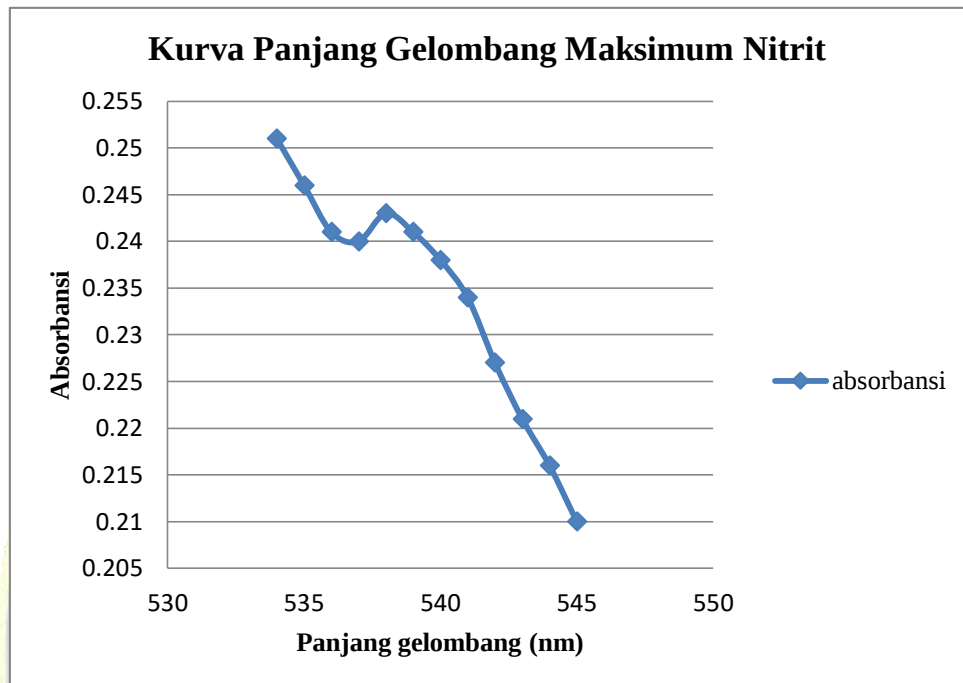
PENENTUAN PANJANG GELOMBANG MAKSIMUM NITRIT

Tabel 4.1

Data Penentuan Panjang Gelombang Maksimum Nitrit

No	Panjang gelombang (nm)	Absorbansi
1.	534	0,251
2.	535	0,246
3.	536	0,241
4.	537	0,240
5.	538	0,243
6.	539	0,241
7.	540	0,238
8.	541	0,234
9.	542	0,227
10.	543	0,221
11.	544	0,216
12.	545	0,210

**LAMPIRAN 2
(LANJUTAN)**



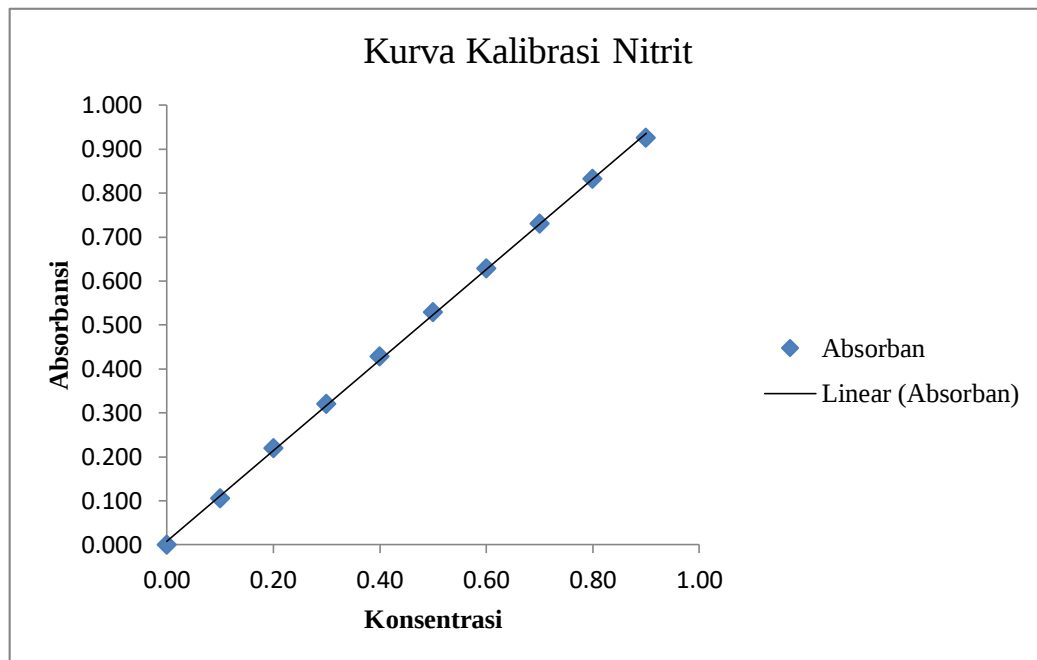
Gambar 4.2 Kurva serapan maksimum nitrit diperoleh λ maks 538 nm.

LAMPIRAN 3
PEMBUATAN KURVA KALIBRASI NITRIT

Tabel 4.2
Data Kurva Kalibrasi Pada Panjang Gelombang 538 nm

Konsentrasi ($\mu\text{g/mL}$)	Absorban
0,00	0,000
0,10	0,106
0,20	0,219
0,30	0,320
0,40	0,428
0,50	0,529
0,60	0,629
0,70	0,730
0,80	0,832
0,90	0,926

LAMPIRAN 3 (LANJUTAN)



Gambar 4.3 Kurva kalibrasi nitrit pada panjang gelombang 538 nm

Keterangan : Persamaan garis : $y = 1,0302 x + 0,0083$

Koefisien korelasi : $r = 0,9996$

Batas deteksi : $0,02 \mu\text{g/mL}$

Batas kuantitasi : $0,06 \mu\text{g/mL}$

LAMPIRAN 4

HASIL PEMERIKSAAN KADAR NITRIT

DALAM SOSIS DAGING SAPI

Tabel 4.3
Data Hasil Perhitungan Kadar Nitrit
Dalam Sampel Sosis Daging Sapi

Sampel		Berat Sampel (g)	Pengenceran	Absorban	Kadar Nitrit (mg/Kg)	SD	KV (%)
A	1	10,052	4x	0,096	33,9980	0,237	0,349
	2	10,010	4x	0,095	33,7527		
	3	10,002	4x	0,095	33,7797		
B	1	10,041	4x	0,077	26,6867	0,031	0,058
	2	10,043	4x	0,077	26,6814		
	3	10,052	4x	0,077	26,6575		
C	1	10,038	4x	0,204	75,8284	0,004	0,003
	2	10,090	4x	0,205	75,8225		
	3	10,044	4x	0,204	75,7831		
D	1	10,022	4x	0,083	29,0623	0,308	0,529
	2	10,137	4x	0,084	29,1157		
	3	10,058	4x	0,084	29,3444		
E	1	10,026	4x	0,089	31,3747	0,245	0,389
	2	10,094	4x	0,090	31,5481		
	3	10,079	4x	0,090	31,5951		

Keterangan : SD = simpangan baku

KV = koefisien variasi

LAMPIRAN 4
(LANJUTAN)

Tabel 4.4
Hasil Pemeriksaan Kadar Nitrit Dalam Sampel Sosis Daging Sapi

Sampel	Kadar nitrit (mg/kg)	Batas maksimum nitrit (mg/kg) dalam bahan makanan menurut Permenkes RI/1168/Men/Per/1999
A	33,8435	125
B	26,6752	
C	75,8113	
D	29,1741	
E	31,5059	

Keterangan : kadar nitrit merupakan kadar rata-rata nitrit tiap sampel

LAMPIRAN 5

HASIL UJI AKURASI DAN PRESISI

Tabel 4.5
Data Hasil Uji Persentase Perolehan Kembali

No.	Kadar yang ditambahkan (mg/kg)	Kadar awal (mg/kg)	Kadar total (mg/kg)	% recovery
1	0,497	29,223	29,609	77,66
	0,499	28,955	29,342	77,55
	0,498	29,656	30,043	77,71
2	0,997	29,298	30,073	77,73
	0,997	29,304	30,469	116,55
	0,996	29,656	30,429	77,61
3	1,491	28,966	30,130	76,06
	1,497	29,325	30,487	77,62
	1,494	29,331	30,880	103,68
Rata-rata % recovery				84,68

Tabel 4.6
Data Absorbansi Sampel dengan Ditambah Larutan Baku 0,2 µg/mL Sebanyak 50 mL

Pengulangan	Hari 1	Hari 2	Hari 3
1	0,086	0,086	0,085
2	0,085	0,086	0,085
3	0,086	0,085	0,086
4	0,086	0,085	0,086
5	0,085	0,086	0,086
6	0,086	0,085	0,086
SD	0,00052	0,00055	0,00052
Kv (%)	0,605	0,639	0,605