

DAFTAR PUSTAKA

1. Day, R.A dan A.L. Underwood, R. Soendoro dkk (alih bahasa) edisi kelima, “*Analisis Kimia Kualitatif*“, Erlangga, Jakarta, 1984, Hlm. 398 – 404
2. DepKes R.I., “*Farmakope Indoensia*“, Edisi IV, Departemen Kesehatan, 1995, Hlm. 1009-1010
3. GNU Free Documentation License. “<http://id.wikipedia.org/wiki/Glisin>” diakses pada tanggal 29 Mei 2007
4. Mulja, M dan Suharman, “*Analisis Instrumental*“, Airlangga University Press, Surabaya, 1995, Hlm. 236-250
5. Othmer, K., “*Encyclopedia of Chemical Technology*“, Vol 1. Second edition, John Wiley and Son, Inc, New York, 1998, Hlm. 274-283
6. Satiadarma, Kosasih dkk., “*Asas Pengembangan Prosedur Analisis*“, edisi pertama, Airlangga Press, Surabaya, 2004, Hlm. 46-51, 188-198
7. Soelarso, B., “*Budidaya Kentang Bebas Penyakit*“, Kanisius, Yogyakarta, 1997, Hlm. 12-19
8. Spiros, G. et al., “*Acrylamide in Food: Mechanisms of formation and influencing factors during heating of foods*“, Report from Swedish Scientific Expert Committee, Swedish Institute, Stockholm, 2002, Hlm. 1-19
9. Zyzak et al., Journal of Agricultural and Food Chemistry, “*Acrylamide Formation Mechanism in Heated Foods*“, 2003, Hlm. 51, 4782-4787
10. Stephen, D., “*Citric acid, glycine addition could cut acrylamide, keep flavour*“, Breaking News on Food and Beverage Development North America, 7/10/2006, Hlm. 1-2 (diakses pada tanggal 29 Mei 2007)

11. R. J. Fessenden dan J. S. Fessenden, Sukmariah Maun dkk (alih bahasa),
”*Dasar-dasar Kimia Organik*”, Binarupa Aksara, Jakarta, 1997, Hlm.648
12. Gritter. R.J., Bobbit, J.M., and Schwarting, A.E., ”*Pengantar Kromatografi*”,
Edisi kedua, Penerbit ITB, Bandung, Hlm. 221
13. Yahdiana, Harahap dkk., ”*Optimasi Penetapan kadar akrilamida yang
ditambahkan ke dalam keripik kentang simulasi secara kromatografi cair
kinerja tinggi*”, Majalah Ilmu Kefarmasian, Vol. II, No.3, 2005, Hlm. 154-163
14. F.G. Winarno, ”*Kimia Pangan dan Gizi*”, PT. Gramedia Pustaka Utama,
Jakarta, 1997, Hlm. 39-43
15. Hariyadi, P., ”*Alasan untuk Mengurangi Produk Gorengan*”.
<http://www.kompas.com/kesehatan/news/0207/11/205932.htm>, Jakarta, 2002.

LAMPIRAN 1

PENENTUAN CARA MEMPEROLEH PERSAMAAN GARIS LINIER

Persamaan garis : $y = bx + a$

a dan b adalah bilangan normal, dihitung dengan rumus :

$$a = \frac{(\sum y)(\sum x^2) - (\sum x)(\sum xy)}{n(\sum x^2) - (\sum x)^2}$$

$$b = \frac{n(\sum xy) - (\sum x)(\sum y)}{n(\sum x^2) - (\sum x)^2}$$

Derajat kelinieran (r) dihitung dengan rumus :

$$r = \frac{n(\sum xy) - (\sum x)(\sum y)}{\left\{ \sqrt{(n(\sum x^2) - (\sum x)^2)(n(\sum y^2) - (\sum y)^2)} \right\}}$$

LAMPIRAN 2

RUMUS PERHITUNGAN LIMIT DETEKSI DAN KUANTITASI

Rumus :

a. Limit Deteksi

$$X_d = \frac{3S_{y/x}}{a}$$

b. Limit Kuantisasi

$$X_k = \frac{10S_{y/x}}{a}$$

Keterangan :

a = arah garis linier dari kurva kalibrasi

$S_{y/x}$ = simpangan baku residual

Rumus :

$$S_{y/x} = \sqrt{\frac{\sum (Y - Y_i)^2}{N - 2}}$$

Keterangan

Y = nilai luas area sampel yang diperoleh

Y_i = nilai luas area sampel yang diperoleh dengan memasukkan data konsentrasi ke persamaan garis linear.

LAMPIRAN 3
CARA PERHITUNGAN SIMPANGAN BAKU DAN
KOEFISIEN VARIASI

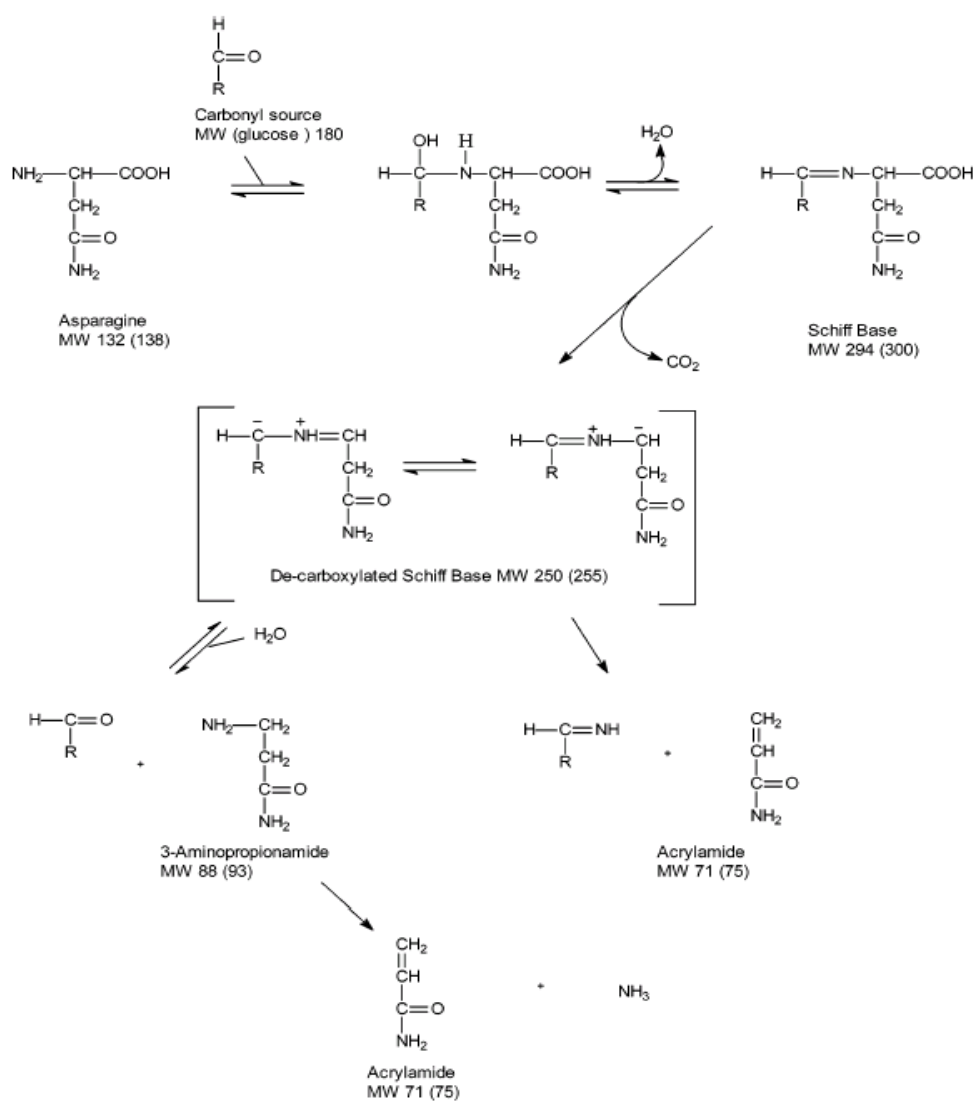
Rata-rata hitung : $\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$

Simpangan baku : $SB = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x - \bar{x})^2}{n - 1}}$

Koefisien variasi : $KV (\%) = \frac{SB}{\bar{x}} \times 100 \%$

LAMPIRAN 4

MEKANISME REAKSI PEMBENTUKAN AKRILAMIDA



Gambar 7. Mekanisme reaksi Maillard

LAMPIRAN 5**GAMBAR KROMATOGRAFI CAIR KINERJA TINGGI**

Gambar 8. Kromatografi Cair Kinerja Tinggi *Shimadzu* model LC-10A yang dilengkapi oleh detektor UV-VIS SPD-