

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, dengan judul Pemeriksaan Dan Penetapan Kadar Formalin Pada Ikan Kembung Rebus Di Beberapa Pasar Tradisional Kota Medan.

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada kedua Orang Tua, Suami dan Anak – anak, Bapak Ir. E. Harso Kardhinata, M.Sc selaku Pembimbing I dan Ibu Rosliana Lubis, S.Si, M.Si selaku Pembimbing II, yang banyak memberi masukan dan saran kepada penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan guna mendapatkan gelar Sarjana Biologi Universitas Medan Area Medan.

Penulis menyadari skripsi ini masih terdapat kesalahan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini bermanfaat.

Penulis

(Devi Mayasari)

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
RIWAYAT HIDUP	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Formalin	4
2.1.1 Bahaya Formalin Terhadap Kesehatan	5
2.1.2 Penggunaan Formalin	6
2.2 Ikan Kembung.....	7
2.2.1 Kandungan Gizi Ikan Kembung Rebus	7
2.2.2 Produk Olahan Ikan Kembung.....	8
2.3 Destilasi.....	9
BAB III METODE PENELITIAN.....	11
3.1 Lokasi dan Waktu	11
3.2 Bahan Dan Alat	11
3.3 Metode Penelitian	11
3.3.1 Teknik Pengambilan Sampel.....	11
3.3.2 Analisis Data	11
3.4 Penyediaan Larutan Uji.....	12
3.5 Produser Kerja.....	12
3.5.1 Proses Destilasi Sampel	13
3.5.2 Pemeriksaan Formalin dengan reaksi Asam Kromatofat	13
3.5.3 Pemeriksaan Formalin dengan reaksi Larutan Fehling	14

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	18
5.1 Kesimpulan	18
5.2 Saran.....	18
DAFTAR PUSTAKA.....	19



DAFTAR TABEL

Tabel I : Data Hasil Penelitian 15



DAFTAR GAMBAR

Gambar A : Tabung Reaksi dan Alat Biuret	21
Gambar B : Proses Destilasi	21
Gambar C : Alat Destilasi	21
Gambar D : Proses Destilasi.....	21
Gambar E : Tabung Reaksi dan Asam Kromatopat	21
Gambar F : Sampel uji.....	21

