

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>ABSTRAK</b>	
<b>ABSTRACT</b>	
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>BAB</b>	
<b>I TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
<b>1.1. Bahan Tambahan Pangan (BTP) .....</b>	<b>4</b>
1.1.1. Definisi Bahan Tambahan Pangan (BTP) .....	4
1.1.2. Penggolongan Bahan Tambahan Pangan (BTP) .....	4
<b>1.2. Zat Pemanis .....</b>	<b>5</b>
1.2.1. Pemanis Sintetis .....	5
1.2.2. Jenis Pemanis .....	6
1.2.3. Hubungan Struktur dan Rasa Manis .....	7
1.2.4. Tujuan Penggunaan Pemanis Sintetis .....	7
1.2.5. Persyaratan dan Efek terhadap Kesehatan .....	8
1.2.6. Ketentuan Label Pemanis Sintetis pada Pangan .....	9
<b>1.3. Aspartam .....</b>	<b>10</b>
<b>1.4. Minuman Ringan .....</b>	<b>12</b>
<b>1.5. Kromatografi Cair Kinerja Tinggi.....</b>	<b>12</b>
1.5.1. Instrument Kromatografi Cair Kinerja Tinggi .....	18
<b>1.6. Uji Kesesuaian Sistem .....</b>	<b>23</b>
1.6.1. Presisi .....	23
1.6.2. Akurasi .....	24
1.6.3. Linearitas .....	25
1.6.4. Batas Deteksi dan Batas Kuantitasi .....	25
1.6.5. Uji tailing .....	27
<b>II METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>29</b>
<b>III BAHAN DAN ALAT .....</b>	<b>30</b>
<b>3.1. Bahan .....</b>	<b>30</b>
<b>3.2. Alat .....</b>	<b>30</b>
<b>IV PROSEDUR KERJA .....</b>	<b>31</b>
<b>4.1. Sampel .....</b>	<b>31</b>
4.1.1. Pengumpulan Sampel .....	31
4.1.2. Preparasi sampel .....	31
<b>4.2. Penetapan Kondisi Analisis .....</b>	<b>32</b>

<b>4.2.1. Penetapan Kondisi Optimum KCKT .....</b>	<b>32</b>
4.2.2. Pembuatan Larutan Standar .....	32
<b>4.3. Uji Kesesuaian Sistem .....</b>	<b>32</b>
<b>4.4. Kinerja Analitik .....</b>	<b>33</b>
4.4.1. Linearitas .....	33
4.4.2. Akurasi .....	33
4.4.3. Presisi .....	33
4.4.4. Batas Deteksi .....	33
4.4.5. Batas Kuantitasi .....	34
<b>4.5. Analisa Aspartam .....</b>	<b>34</b>
4.5.1. Analisa Kualitatif Aspartam dengan Metode KCKT .....	34
4.5.2. Analisa Kuantitatif Aspartam dengan Metode KCKT .....	34
<b>V HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>36</b>
<b>VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>41</b>
6.1. Kesimpulan .....	41
6.2. Saran .....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>42</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>44</b>

Filename: DAFTAR\_ISI[1]  
Directory: F:\sidang  
Template: C:\Users\user\AppData\Roaming\Microsoft\Templates\Normal.dotm  
Title:  
Subject:  
Author: DELL  
Keywords:  
Comments:  
Creation Date: 6/23/2015 12:43:00 AM  
Change Number: 2  
Last Saved On: 6/23/2015 12:43:00 AM  
Last Saved By: mohammad ihsan muttaqin  
Total Editing Time: 0 Minutes  
Last Printed On: 7/7/2015 3:44:00 PM  
As of Last Complete Printing  
Number of Pages: 2  
Number of Words: 266 (approx.)  
Number of Characters: 1,517 (approx.)



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
I.1. Penggolongan Bahan Tambahan Pangan .....	5
I.2. Bahan Pemanis Sintetis yang Diizinkan Sesuai Peraturan .....	9
I.3. Eluotropik dan <i>UVcutoff</i> beberapa eluen pada KCKT .....	14
1.4 Kisaran Nilai pH Beberapa Larutan buffer sebagai Eluen pada KCKT ...	17

Filename: DAFTAR\_TABEL[1]  
Directory: F:\sidang  
Template: C:\Users\user\AppData\Roaming\Microsoft\Templates\Normal.dotm  
Title:  
Subject:  
Author: DELL  
Keywords:  
Comments:  
Creation Date: 6/23/2015 12:51:00 AM  
Change Number: 2  
Last Saved On: 6/23/2015 12:51:00 AM  
Last Saved By: mohammad ihsan muttaqin  
Total Editing Time: 1 Minute  
Last Printed On: 7/7/2015 3:44:00 PM  
As of Last Complete Printing  
Number of Pages: 1  
Number of Words: 42 (approx.)  
Number of Characters: 243 (approx.)



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
<b>I.1.</b> Struktur Kimiawi Aspartam .....	10
<b>I.2.</b> Instrumen Kromatografi Cair Kinerja Tinggi .....	18
<b>I.3.</b> Menghitung Besarnya TF pada Kromatogram .....	28
<b>V.1.</b> Grafik Kurva Kalibrasi terhadap AUC .....	38
<b>VII.1.</b> Analisis pada Sampel .....	52
<b>VII.2.</b> Larutan baku Pemanis Buatan Aspartam .....	52
<b>VII.3.</b> Hasil Analisis pada Uji Kesesuaian Sistem .....	53
<b>VII.4.</b> Akurasi 11.1 ppm + Sampel .....	53
<b>VII.5.</b> Akurasi 13.1 ppm + Sampel .....	53
<b>VII.6.</b> Akurasi 15.1 ppm + Sampel .....	54
<b>VII.7.</b> Presisi 13.1 ppm + Sampel .....	54
<b>VII.8.</b> Kurva Kalibrasi .....	55
<b>VII.9.</b> Preparasi Sampel .....	55

Filename: DAFTAR\_GAMBAR[1]  
Directory: F:\sidang  
Template: C:\Users\user\AppData\Roaming\Microsoft\Templates\Normal.dotm  
Title:  
Subject:  
Author: DELL  
Keywords:  
Comments:  
Creation Date: 6/23/2015 12:56:00 AM  
Change Number: 2  
Last Saved On: 6/23/2015 12:56:00 AM  
Last Saved By: mohammad ihsan muttaqin  
Total Editing Time: 1 Minute  
Last Printed On: 7/7/2015 3:44:00 PM  
As of Last Complete Printing  
Number of Pages: 1  
Number of Words: 87 (approx.)  
Number of Characters: 497 (approx.)



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1   I. Certificate of Analysis .....	45
2   II. Perhitungan Preparasi Sampel .....	46
3   III. Perhitungan Uji Kesesuaian Sistem .....	47
4   IV. Perhitungan Linearitas .....	49
5   V. Perhitungan Akurasi .....	50
6   VI. Perhitungan Presisi .....	51



Filename: DAFTAR\_LAMPIRAN[1]  
Directory: F:\sidang  
Template: C:\Users\user\AppData\Roaming\Microsoft\Templates\Normal.dotm  
Title:  
Subject:  
Author: DELL  
Keywords:  
Comments:  
Creation Date: 6/23/2015 12:47:00 AM  
Change Number: 2  
Last Saved On: 6/23/2015 12:47:00 AM  
Last Saved By: mohammad ihsan muttaqin  
Total Editing Time: 1 Minute  
Last Printed On: 7/7/2015 3:44:00 PM  
As of Last Complete Printing  
Number of Pages: 1  
Number of Words: 41 (approx.)  
Number of Characters: 236 (approx.)

