**DAFTAR ISI**

Halaman

**LEMBAR PERSYARATAN i**

**TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI ii**

**SURAT PERNYATAAN iii**

**ABSTRAK iv**

**ABSTRACT v**

**KATA PENGANTAR vi**

**DAFTAR ISI viii**

**DAFTAR TABEL xii**

**DAFTAR GAMBAR xiii**

**DAFTAR LAMPIRAN xiv**

**BAB I PENDAHULUAN 1**

* 1. Latar Belakang 1
  2. Rumusan Masalah 3
  3. Hipotesis 3
  4. Tujuan Penelitian 3
  5. Manfaat Penelitian 3
  6. Kerangka Konsep 4

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA 5**

* 1. Bahan Tambahan Pangan 5
     1. Defenisi bahan tambahan tangan 5
     2. Sifat bahan tambahan pangan 6
     3. Faktor yang harus diperhatikan dalam penggunaan bahan tambahan pangan 9

Halaman

* + 1. Penggunaan bahan tambahan pangan 9
    2. Bahan tambahan pangan yang diizinkan 10
    3. Bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan 11
  1. Pewarna Makanan 12

2.2.1 Tujuan penambahan zat warna 13

2.2.2 Jenis-jenis zat warna 14

2.2.2.1 Zat warna alami 14

2.2.2.2 Pewarna Sintetis 15

* 1. Saus Sambal 17

2.3.1 Karakteristik Saus 17

2.3.2 Fungsi Saus 18

* 1. Rhodamin B 20
  2. Kromatografi 20

2.5.1 Pembagian kromatografi 20

2.5.1.1 Kromatografi kertas 20

2.5.1.2 Kromatografi gas 20

2.5.1.3 Kromatografi lapis tipis 21

2.5.1.4 Kromatografi kolom 21

2.5.1.5 Kromatografi cair kinerja tinggi 23

* 1. Spektrofotometer UV-Vis 23

2.6.1 Pengertian spektrofotometri UV-Vis 25

2.6.2 Mekanisme kerja spektrofotometri UV-Vis 25

**BAB III METODOLOGI PENELITIAN 25**

Halaman

* 1. Desain Penelitian 25
  2. Waktu dan Tempat 25
  3. Alat dan Bahan Penelitian 25
  4. Tempat Pengambilan Sampel 25
  5. Prosedur penelitian 26

3.5.1 Pembuatan larutan pereaksi 26

3.5.1.1 Natrium hidroksida 10% 26

3.5.1.2 Amonium hidroksida 26

3.5.1.3 Asam asetat 6% 26

3.6 Prosedur Kerja Analisa 26

3.6.1 Pembebasan lemak bulu domba 26

3.6.2 Isolasi zat warna dengan bulu domba 26

3.6.3 Analisa zat warna hasil isolasi dengan reaksi warna kimia 27

3.6.4 Analisa zat warna hasil isolasi dengan kromatografi lapis tipis. 27

3.6.5 Penjenuhan bejana kromatografi lapis tipis (chamber) 27

3.6.6 Prosedur analisa dengan kromatografi lapis tipis 28

3.6.7 Analisa zat warna dengan spektrofotometri sinar tampak 29

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 33**

4.1 Isolasi Zat Warna Dengan Bulu Domba 33

4.2 Hasil Analisa Zat Warna Dengan Reaksi Kimia 34

4.3 Hasil Analisa Zat Warna Dengan Kromatografi Lapis Tipis 35

4.4 Hasil Analisa Zat Warna Dengan Spektrofotometri Sinar Tampak 37

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 40**

Halaman

**DAFTAR PUSTAKA 41**