

**PENENTUAN KADAR NITRIT DALAM SAMPEL DAGING
DENGAN REAKSI DIAZOTASI - COUPLING
SECARA SPEKTROFOTOMETRI**

SKRIPSI



KKS
KK
MP.K. 416/94
Soe
P

OLEH :

SOEKRISTIJANTI

NIM. 088910669

**JURUSAN KIMIA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
1994**

**PENENTUAN KADAR NITRIT DALAM SAMPEL DAGING
DENGAN REAKSI DIAZOTASI – COUPLING
SECARA SPEKTROFOTOMETRI**

SKRIPSI

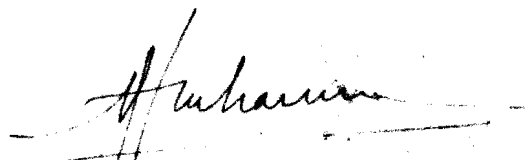
**Diajukan untuk melengkapi tugas akhir dan
memenuhi persyaratan mencapai
gelar sarjana kimia pada FMIPA
Universitas Airlangga
Surabaya**

OLEH :

SOEKRISTIJANTI

NIM. 088910669

Disetujui oleh :



Dra. M. HARRY SOEHARSONO

Pembimbing I



Drs. MULYADI TANJUNG, MS.

Pembimbing II

PENENTUAN KADAR NITRIT DALAM SAMPEL DAGING
DENGAN REAKSI DIAZOTASI - COUPLING
SECARA SPEKTROFOTOMETRI

SKRIPSI

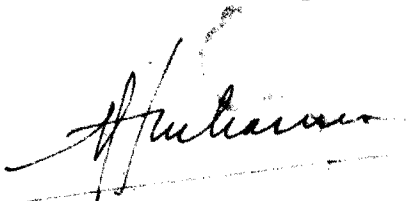
OLEH :

SOEKRISTIJANTI

NIM. 088910669

Disetujui oleh :

Pembimbing I



Dra. M. HARRY SOEHARSONO

NIP. 130 238 925

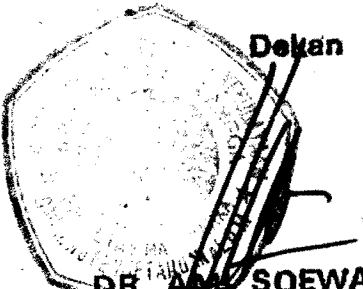
Pembimbing II



Drs. MULYADI TANJUNG, MS.

NIP. 131 932 687

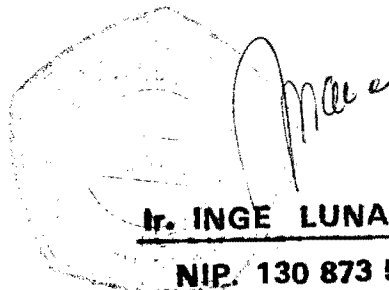
Dekan



DR. ANI SOEWANDI J.S

NIP. 130 531 781

Ketua Jurusan Kimia



Ir. INGE LUNARDHI

NIP. 130 873 510

ABSTRAK

ADLN - PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

Telah dilakukan percobaan penentuan kadar nitrit dalam sampel daging dengan diazotasi-coupling secara spektrofotometri. Penentuan kadar nitrit dengan diazotasi-coupling didasarkan pada pembentukan warna yang kemudian diukur dengan spektrofotometer.

Sampel daging yang digunakan ditambah dengan natrium nitrit dengan empat macam kadar, yaitu 54, 81, 108, dan 135 ppm, kemudian sampel daging dihaluskan. Untuk menentukan kadar nitrit dalam ekstrak daging dilakukan dua perlakuan, yaitu pada suhu kamar dan suhu dingin/melalui pendinginan.

Perlakuan pada suhu kamar, ekstrak daging dididamkan pada suhu kamar lalu ditambah dengan asam sulfanilat, asam klorida dan N(1-naftil) α -etilendiamina dihidroklorida, dan diukur serapannya tiap 1 jam selama 4 jam. Perlakuan pada suhu dingin ekstrak daging dididamkan pada suhu 3^o-5^oC setelah itu ditambahkan dengan asam sulfanilat, asam klorida dan N(1-naftil) α -etilendiamina dihidroklorida, dan diukur serapannya tiap 1 jam selama 4 jam dengan spektrofotometer.

Dari hasil percobaan diperoleh hasil bahwa penentuan kadar nitrit pada suhu dingin, nitrit yang terdeteksi lebih besar jika dibandingkan dengan perlakuan pada suhu kamar.