

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN SKRIPSI</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI</b> .....	<b>iv</b>
<b>SURAT TENTANG PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>ix</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xx</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Batasan Penelitian .....	6
1.4 Tujuan Penelitian .....	6
1.5 Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1 Daging .....	7
2.2 Pengujian Kualitas Fisik Daging .....	8
2.2.1 Warna .....	8
2.2.2 Tekstur.....	8
2.2.3 Perlemakan ( <i>Marbling</i> ) .....	9
2.2.4 Rasa .....	9
2.2.5 Aroma.....	9
2.3 Formalin .....	9
2.4 Impedansi .....	11
2.4.1 Konsep Spektroskopi Bioimpedansi .....	12
2.5 Generator Fungsi .....	13
2.6 Rangkaian Blok DC .....	15
2.7 <i>Voltage Control Current Source (VCCS)</i> .....	15
2.8 Elektroda .....	16

2.9 Rangkaian <i>Instrument Amplifier</i> IC AD620 .....	17
2.10 Rangkaian <i>Current to Voltage</i> .....	18
2.11 AC to DC Converter .....	19
2.12 Arduino Nano.....	21
2.13 <i>Software</i> .....	24
2.14 Pemodelan Rangkaian Elektronika Bioimpedansi.....	25
2.14.1 Komponen R.....	31
2.14.2 Rangkaian R seri.....	31
2.14.3 Rangkaian R paralel.....	32
2.14.4 Rangkaian C .....	32
2.14.5 Rangkaian C seri.....	33
2.14.6 Rangkaian C paralel.....	33
2.14.7 Rangkaian RC seri.....	34
2.14.8 Rangkaian RC paralel.....	34
2.14.9 Rangkaian R seri + RC paralel .....	35
2.14.10 Rangkaian C seri + RC paralel .....	35
2.14.11 Pemodelan Rangkaian Jaringan Tubuh .....	36
2.14.12 Pemodelan Rangkaian Pada Sel .....	37
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>38</b>
3.1 Tempat dan Waktu .....	38
3.2 Bahan dan Alat.....	38
3.2.1 Peralatan Penelitian.....	39
3.2.2 Bahan Penelitian .....	39
3.2.3 <i>Software</i> .....	39
3.3 Prosedur Penelitian.....	39
3.4 Persiapan Penelitian .....	40
3.5 Tahap Pengendalian Alat .....	40
3.6 Pengambilan Data .....	41
3.6.1 Pengukuran Daging Segar .....	42
3.6.2 Pengukuran Daging Berformalin 0,4%.....	42
3.6.3 Pengukuran Daging Berformalin 0,8%.....	42
3.7 Tahap Analisis Data .....	42
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>44</b>
4.1 Hasil Penelitian .....	44
4.1.1 Analisis Pengujian Impedansi Pemodelan Tubuh .....	44
4.1.1.1.Komponen R .....	44
4.1.1.2 Rangkaian R Seri .....	46
4.1.1.3 Rangkaian R Paralel.....	48