

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Halaman Sampul Dalam	ii
Persyaratan Gelar	iii
Lembar Pengesahan Pembimbing.....	iv
Lembar Pengesahan	v
Surat Pernyataan Tidak Plagiat	vi
Ucapan Terima Kasih.....	vii
Ringkasan.....	ix
Summary	x
Abstrak	xi
Abstract	xii
Daftar Isi.....	xiii
Daftar Tabel	xv
Daftar Gambar.....	xvi
Daftar Lampiran	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Masalah	5
1.3 Rumusan Masalah.....	6
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Udang Vaname (<i>Litopenaeus vannamei</i>).....	8
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi Udang Vaname	8
2.1.2 Komposisi Kimia Udang Vaname	9
2.1.3 Ciri Udang Segar dan Berformalin	10
2.2 Formalin	10
2.2.1 Mekanisme Penyerapan Formalin pada Tubuh Udang	12
2.2.2 Dampak Formalin pada Manusia	13
2.3 Cahaya.....	15
2.4 Sinar Laser	17
2.5 Hukum Lambert- Beer	20
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL.....	21
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	21
3.2 Hipotesis	24
IV MATERI DAN METODE.....	25
4.1 Waktu dan Tempat Penelitian	25
4.2 Materi Penelitian	25
4.2.1 Peralatan Penelitian.....	25
4.2.2 Bahan Penelitian.....	26

4.3 Metode Penelitian.....	26
4.3.1 Rancangan penelitian	26
4.3.2 Variabel Penelitian	26
4.4 Prosedur Kerja Penelitian.....	27
4.4.1 Pembuatan Larutan Formalin	27
4.4.2 Persiapan Hewan Uji.....	27
4.4.3 Penelitian Pendahuluan	28
4.4.4 Penelitian Utama	29
4.5 Analisa Data	31
V HASIL DAN PEMBAHASAN	33
5.1 Hasil Penelitian	33
5.1.1 Hasil Pengukuran Kadar Formalin Pada Karapas Udang vaname	33
5.1.2 Hasil Pengukuran Kadar Formalin Pada Daging Udang vaname	35
5.1.3 Uji Stabilitas Sensor	38
5.1.4 Uji Formalin dengan Spektrofotometri UV-Vis	39
5.2 Pembahasan.....	40
VI KESIMPULAN DAN SARAN	47
6.1 Kesimpulan	47
6.2 Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	54