



**KAJIAN KADAR NITRIT DALAM PRODUK OLAHAN DAGING
DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV- Vis**

SKRIPSI

Oleh
ROSARI MEILASTRI WULANDARI
052191159

**PROGRAM STUDI FARMASI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO
2021**



**KAJIAN KADAR NITRIT DALAM PRODUK OLAHAN DAGING
DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV- Vis**

SKRIPSI

Oleh
ROSARI MEILASTRI WULANDARI
052191159

**PROGRAM STUDI FARMASI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO
2021**

HALAMAN PERSETUJUAN

KAJIAN KADAR NITRIT DALAM PRODUK OLAHAN DAGING DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV- Vis



telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta telah
diperkenankan untuk diujikan.

Ungaran, 17 Agustus 2021
Pembimbing

Apt. Tri Minarsih, M. Si., M.Sc
NIDN. 0008097501

PERNYATAAN ORISINILITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,

Nama : Rosari Meilastri Wulandari
NIM : 052191159
Program Studi/ Fakultas : Farmasi / Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi berjudul “ Kajian Kadar Nitrit Dalam Produk Olahan Daging Dengan Metode Spektrofotometri Uv- Vis” adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apapun di Perguruan Tinggi manapun.
2. Skripsi ini merupakan ide dan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu oleh tim pembimbing dan narasumber.
3. Skripsi ini tidak memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan kecuali secara tertulis dicantumkan dalam naskah sebagai acuan dengan menyebut nama pengarang dan judul aslinya serta dicantumkan dalam daftar pustaka
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran di dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Pembimbing,



Apt. Tri Minarsih, M. Si., M.Sc
NIDN. 0008097501

Semarang,
Yang membuat pernyataan,



Rosari Meilastri Wulandari
NIM. 052191159

HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rosari Meilastri Wulandari

NIM : 052191159

Program Studi : Farmasi Universitas Ngudi Waluyo

Menyatakan memberi kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media/memformatkan, merawat dan mempublikasikan skripsi saya dengan judul “ Kajian Kadar Nitrit Dalam Produk Olahan Daging Dengan Metode Spektrofotometri Uv- Vis”

Ungaran,

Yang membuat pernyataan



ROSARI MEILASTRI WULANDARI

DAFTAR RIWAYAT PENULIS

Nama : Rosari Meilastri Wulandari
Tempat, Tanggal Lahir : Ende, 25 Mei 1998
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Katolik
Kewarganegaraan : Indonesia
Alamat : Jl. Samratulangi, RT/RW : 002/005, Kec. Ende Tengah,

Kab. Ende, Propinsi Nusa Tenggara Timur

Riwayat Pendidikan :

1. TK Santa Yasinta : 2003 -2004
2. SDK St. Ursula Ende : 2004 – 2010
3. SMPK St. Ursula Ende : 2010 – 2013
4. SMA Negeri 1 Ende : 2013 -2016
5. D3 Farmasi PoltekKes Kupang : 2016 – 2019
6. Universitas Ngudi Waluyo : 2019 - sekarang

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi Farmasi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Agustus 2021
Rosari Meilastri Wulandari
052191159

KAJIAN KADAR NITRIT DALAM PRODUK OLAHAN DAGING DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV- Vis

ABSTRAK

Latar Belakang: Pengawet yang sering ditambahkan dalam produk olahan daging adalah nitrit. Pengawet, nitrit juga memberikan warna merah khas daging. Tujuan penelitian untuk melakukan kajian lebih mendalam tentang analisis kadar nitrit dalam produk olahan daging. Produk olahan daging dalam penelitian ini daging burger, daging kornet, daging asap, ayam krispi, dan sosis.

Metode: Metode yang digunakan pada kajian artikel dengan menggunakan 5 jurnal yang terdiri dari 1 jurnal internasional dan 4 jurnal nasional. Jurnal yang digunakan adalah jurnal yang membahas analisis nitrit dalam produk olahan daging dengan metode Spektrofotometri UV-Vis.

Hasil: Hasil analisis kualitatif dan kuantitatif dari 5 artikel yang dikaji, artikel pertama 15 sampel, kadar nitrit 2,46 mg/kg – 35,90 mg/kg, pada artikel kedua 1 sampel kadar nitrit 1,6035 mg/Kg, pada artikel ketiga 4 sampel, kadar nitrit 22,69 mg/kg – 88,17 mg/kg, pada artikel keempat 3 sampel, kadar nitrit 11,84 mg/kg – 45,57 mg/kg dan pada artikel kelima 18 sampel, kadar nitrit 27,392 mg/kg – 231,362 mg/kg.

Simpulan: Terdapat 41 sampel dalam 5 artikel ini, dengan standar BPOM RI No. 36 tahun 2013 sebesar 30 mg/kg, 18 Sampel yang memenuhi persyaratan yang mengandung nitrit dengan kadar 2,46 mg/kg - 231,362 mg/kg,. dan 23 sampel tidak memenuhi persyaratan tersebut.

Kata Kunci: Nitrit, pereaksi *Griess Saltzman* , Spektrofotometri UV-Vis, Produk olahan daging

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul, “Kajian Analisis Kadar Nitrit dalam Produk Olahan Daging dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis”.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu dengan ini penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun sehingga dapat berguna baik bagi penulis maupun bagi peneliti selanjutnya.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini tidak dapat selesai tanpa kerja keras, semangat dan doa dari berbagai pihak. Dengan segenap ketulusan dan kerendahan hati penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Subyantoro. M.Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo Ungaran.
2. Rosalina, S. Kp., M.Kes selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan.
3. Apt. Richa Yuswantina, S.Farm.,M.Si. selaku Ketua Prodi Farmasi Universitas Ngudi Waluyo Ungaran.
4. Apt. Tri Minarsih, M. Si., M.Sc Selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam membimbing dan mengarahkan penulis dari awal hingga akhir skripsi.
5. Seluruh dosen dan staf pengajar Universitas Ngudi Waluyo Ungaran.
6. Bapak, Mama, Keluarga Besar Kupang, Sumba, Ngada, dan Ende serta tidak lupa

juga Orang Tua Pengasuhku yang selalu memberikan dukungan, motivasi, serta doa dalam bentuk moral dan material.

7. Sahabat-sahabat peneliti yang selalu memberikan semangat serta membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.

Ungaran, 17 Agustus 2021

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN ORISINILITAS.....	v
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
PRAKATA.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Teori.....	6
B. Kerangka Teori.....	23
C. Kerangka Konsep.....	24
BAB III.....	25
METODE PENELITIAN.....	25
A. Metode Penyesuaian dengan Pendekatan Kajian Artikel.....	25
B. Informasi Jumlah Dan Jenis Artikel.....	26
C. Isi Artikel.....	27

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
A. Relevansi Metode.....	46
B. Relevansi Hasil.....	53
C. Pernyataan Hasil	59
D. Keterbatasan.....	61
BAB V.....	64
PENUTUP.....	62
A. Simpulan	62
B. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN.....	67

Daftar Tabel

Tabel 3.1.	Data Jurnal Nasional dan Internasional	26
Tabel 3. 2.	Hasil uji kualitatif artikel 1	30
Tabel 3. 3.	Hasil kuantitatif artikel 1	31
Tabel 3. 4.	Hasil Uji Kualitatif artikel 2.....	37
Tabel 3. 5.	Hasil kuantitatif artikel 2.....	37
Tabel 3. 6.	Hasil Uji Kualitatif artikel 3	41
Tabel 3. 7.	Hasil kuantitatif artikel 3	41
Tabel 3. 8.	Hasil kuantitatif artikel 4	43
Tabel 3. 9.	Hasil kuantitatif artikel 5	44
Tabel 4. 1.	Relevansi metode	45
Tabel 4. 2.	Hasil uji kualitatif	56
Tabel 4. 3.	Hasil uji kuantitatif	56

Daftar Gambar

Gambar 2.1. Jenis sinar pada panjang gelombang	15
Gambar 2.2. Gambar mekanisme kerja spektrofotometri UV-Vis	17
Gambar 2.3. Rumus hukum Lambert-beer	18
Gambar 2.4. Kerangka teori	23
Gambar 2.5. Kerangka konsep	24
Gambar 3.1. Grafik perbandingan hasil per artikel dengan artikel	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jurnal 1 (Nasional)	
Lampiran 2. Jurnal 2 (Nasional)	
Lampiran 3. Jurnal 3 (Nasional)	
Lampiran 4. Jurnal 4 (Nasional)	
Lampiran 5. Jurnal 5 (Internasional).....	
Lampiran 6. Lembar Konsultasi Skripsi	

