

## **BAB V. SIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Simpulan**

Berdasarkan hasil analisis serta uraian pembahasan yang terbatas pada lingkup penelitian ini maka ditarik simpulan sebagai berikut:

- a. Saos tomat yang beredar di Kota Mataram terbukti dari 6 sampel saos tomat yang diamati terdapat 1 sampel yang mengandung Rhodamin-B yaitu pada sampel kode S (Siliwangi), dan 6 sampel yang positif menggunakan pengawet Natrium Benzoat.
- b. Saos tomat yang beredar di Kota Mataram aman dari segi penggunaan Natrium Benzoat dan 1 sampel tidak aman dari penggunaan Rhodamin-B.

### **5.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ditemukan saran sebagai berikut:

- a. Perlu dilakukan penelitian yang serupa dengan menggunakan sampel yang lebih banyak untuk mengetahui zat pewarna dan pengawet pada saos tomat.
- b. Perlu dilakukan penelitian yang serupa terhadap berapa kandungan zat pewarna dan pengawet pada saos tomat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L.H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Afrianti, Leni Herliani. (2010). *Pengawet Makan Alami Dan Sintetis*. Alfabet, Bandung.
- Agustin, P., Sulistyarsi, A., Utami, S. 2016. *Analisis Rhodamin-B Pada Saus Tomat yang Beredar di Kota Madiun dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis*. *Jurnal Florea*. 3 (1): 65-71
- Aje. 2009. *Es Buah di Sekaten Ber-Rhodamin-B*. [www. Joglosemar.com](http://www.joglosemar.com) diakses pada 08 Juli 2019.
- Andarwulan, N, dkk. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. Bogor: Seafest Center, IPB.
- Anonymous. 2005. *Tomato and Tomato Processing System*. Intermediate Technology Development Group. [http://www. Co.id](http://www.Co.id).
- Arisman, 2009. *Pengawet*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Arikunto. 2006. *Prosedur penelitian, Suatu Pendekatan Praktek*. Cetakan ke 13. Jakarta: Rineka Cipta
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Awang, R. 2003. *Kesan Pengawet Dalam Makanan*. [www.pr2n.usm.my](http://www.pr2n.usm.my) diakses pada 08 Juli 2019.
- Azizahwati, Kurniadi M, Hidayat H (2007). *Analisis zat warna sintetik terlarang untuk makanan yang beredar di pasaran*. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 4(1), 7-25.
- Badan POM RI. *Informasi Pengamanan Bahan Berbahaya RHODAMIN-B (Rhodamine B)*. (Jakarta, 2008)
- BPOM (2013), *Tentang Batas Maksimum Tambahan Pengawet*, September <http://jdih.pom.go.id> Penggunaan 29, Bahan Pangan 2019.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2017. *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia*. Badan Pusat Statistik Jendral Holtikultura. 2088-8392.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). (2007). SNI 01-35462004. *Syarat Mutu Saos Tomat*. Jakarta.

- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2004. SNI 01-3546-2004 *Tentang Saos Tomat*. Badan Standarnisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyadi W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyadi, W. 2017. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi 2. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Cahyadi,W. (2009). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Djarismawati. 2004. *Pengetahuan dan Perilaku Pedagang Cabe Merah Giling dalam Penggunaan Rhodamin-B*. Di Pasar Tradisional DKI Jakarta. Jurnal Ekologi Kesehatan.
- Enie, A. B. (2006). *Bahan Tambahan Pangan dalam Industri Minuman: Jenis, Penggunaan dan Keamanannya*. Semarang: Pusat Informasi Industri Pangan.
- Fardiaz, S. 2007. *Bahan Tambahan Makanan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fitriani, E. 2012. *Untung Berlipat Budidaya Tomat Di Berbagai Media Tanam*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press. 222p.
- Hambali, E., A. Suryani dan M.Ihsanur, 2006. *Membuat Saus Cabai dan Tomat*. Jakarta Penebar Swadaya.
- Hayati, M. 2017. *Analisa Kadar Natrium Benzoat Pada Saus Nasi Goreng Yang Dipakai Pedagang Kaki Lima*. Di Daerah Rungkut Madya Surabaya. *Jurnal UM*.
- Hermanto., Hesti., Muzzakar, M.Z., 2016, *Analisis Kandungan Zat Pengawet Natrium Benzoat pada Sirup Kemasan Botol yang Diperdagangkan di Mall Mandonga dan Hypermart Lippo Plaza Kota Kendari*, Jurnal Sains Teknologi Pangan. Vol. 1, No. 1, 51-57, Universitas Halu Oleo.
- Hidayat, N., Saati, S. 2006. *Membuat Pewarna Alami*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Joomla. 2009. *Bahan Berbahaya Yang Dilarang Untuk Pangan*. [www.Indonesia.go.id](http://www.Indonesia.go.id) diakses pada 08 Juli 2018.
- Jones, Benton.2008. *Tomato Plant Culture In The Field, Greenhouse, And Home Garden, Second Edition* .CRS Pers: New York.

- Kailaku, S., Dewandari, K.T., Sunarmani. 2007. *Potensi Likopen Dalam Tomat Untuk Kesehatan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Vol 3
- Lu, F.C. (2006). *Toksikologi Dasar*. Jakarta: UI-Press.
- Lubis, H. (2009). *Analisa Penggunaan Zat Pewarna Sintetis pada Saus Cabe. Yang Dipasarkan di Pasar Sentral dan Pasar Simpang Limun Kota Medan Tahun 2009*. Skripsi. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Maulida D dan Naufal Zulkarnaen, 2010. *Ekstraksi Antioksidan (likopen) dari Buah Tomat dengan Menggunakan Solven Campuran, n – heksana, Aseton, dan Etanol*. Skripsi. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang.
- Mudjajanto. 2006. *Situational Analysis of Nutrition Problem in Indonesia*. Availableat <http://www.idpas.org/> Verivied 12 November 2008.
- Mulyanti, D. (2004). *Studi keamanan pangan pada saus tomat*. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Musaddad, D., dan Hartuti, N., 2003. *Produk Olahan Tomat*, Seri Agribisnis. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Notoatmodjo S. 2010. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Purwani, Eni dan Muwakhidah. 2008. “Efek Berbagai Pengawet Alami Sebagai Pengganti Formalin Terhadap Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Saos Tomat”. *Jurnal*. Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi Vol. 9 No. 1 : 1-14.
- Puji, Wiwit Lestari., Lubabah Putri D., Winda Intan N., Octavianti N., Agustin Yulia., 2015. *Analisis Rhodamin B pada Saous Secara Kuantitatif dan Kualitatif*. Laporan Penelitian, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember, Jember
- Ratnasari, I. 2007. *Pra Rencana Pabrik Saus Tomat Kapasitas 2600 Per Tahun*. <http://repository.wima.ac.id/3726/1/ABSTRAK.pdf>. Diakses tanggal 07 Juli 2019.
- Regina. 2008. Penentuan *Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Buah Tomat (Solanum lycopersicum, L)*. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi, Vol. 13, No. 1, hal 9:1.

- Risni, I.I.A. 2015. *Penanganan Panen dan Pasca Panen Tomat*. Diakses dari [http://kompasiana.com/blogspot.co.id/penanganan-panen-pascapanen\\_tomat](http://kompasiana.com/blogspot.co.id/penanganan-panen-pascapanen_tomat). Diakses tanggal 15 April 2018.
- Saputrayadi A, Asmawati A, Marianah M, 2019. *Analisis Kandungan Boraks dan Formalin Pada Beberapa Pedagang Bakso di Kota Mataram*. Jurnal Agrotek Ummat Vol. 5, No. 2 Hal 107-116. Penerbit Fakultas pertanian Universitas Muhammdiyah Mataram.
- Siaka I. M. (2009). *Analisis bahan pengawet benzoat pada saus tomat yang beredar diwilayah Kota Denpasar*. Jurnal Kimia, 3(2), 87-92.
- Siaka, I.M. (2009). *Analisis Bahan Pengawet Natrium Benzoat pada Saus Tomat Yang Beredar di Pasar Tradisional Kota blitar*. Vol.3 No. 2; 87-92 (online),(<http://ejournal.unud.ac.id/>.pdf diakses 26 April 2012).
- Siddiq, J. 2010. *Rahasia, Khasiat dan Manfaat Bumbu Dapur, Rempahrempah dan Sayuran*. Surya Media. Yogyakarta.
- Sudarmadji dkk. 2001. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit.
- Sugito A, HA. Djatmiko, L. Soesanto. 2010. *Penekanan nabati pada tanah tanaman tomat terkontaminasi Fusarium oxysporum F.SP. lycopersici*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia 12 : 13-18.
- Suprapti, L. 2000. *Membuat Saus Tomat*. Trubus Agrisarana. Jakarta.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Syah, D. 2005. *Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Tan, T. C., Cheng, L. H., Bhat, R., Rusul, G., and Easa,A. M. (2015). *Effectiveness of ascorbic acid and sodium metabisulfite as anti-browning agent and antioxidant on green coconut water (Cocos nucifera) subjected to elevated thermal processing*, International Food Research Journal, 22 (2), 631-637.
- Tugiyono, H. 2009. *Bertanam Tomat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tugiyono. 2002. *Tanaman Tomat*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Utami ND (2005). *Analisis zat warna merah, kuning dan jingga sintetik golongan azo pada beberapa makanan berwarna merah, kuning dan jingga*. Dalam Putra IR (2014). *Gambaran zat pewarna merah pada saus tomat yang*

terdapat pada jajanan pasaran di Makassar Fakultas Kedokteran Universitas Andalas.Padang. Skripsi.

Utami W., dan A. Suhendi. 2009. *Analisis Rhodamin B Dalam Jajanan Pasar dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis*. Jurnal Penelitian Sains & Teknologi, Vol.10(2): 148-155.

Wardhani, D. (2016). *Natrium Metabisulfit sebagai Anti-Browning Agent pada Pencoklatan Enzimatik Rebung Ori (Bambusa Arundinacea)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5 (4) 2016.

Winarno, F. G. 2010. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2010. *Kimia Pangan dan Gizi*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.Jakarta

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

Winarti, S., 2010. *Makanan Fungsional*. Cetakan Pertama. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Yani T & Ade Iwan S. 2004. *Tomat: Pembudidayaan Secara Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Yuliarti N (2007). *Bahaya di balik lezatnya makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, pp: 79-96.



### Lampiran 1. Lembar Kuisioner Uji Warna Saos Tomat

Nama :  
Nim :  
Tanggal :  
Bahan : Saos Tomat

Dihadapan saudara/i disajikan Saos Tomat. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap Warna sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk Sangat merah, nilai 2 untuk Merah, nilai 3 Merah Orange, nilai 4 untuk Orange-Kuning, dan nilai 5 untuk Kuning.

SCP	TS	TB	I	A	S

Keterangan:

- 1= Sangat Merah
- 2= Merah
- 3= Merah Orange
- 4= Orange- Kuning
- 5= Kuning

Komentar:





## Lampiran 2. Lembar Kuisioner Uji Rasa Saos Tomat

Nama :  
Nim :  
Tanggal :  
Bahan : Saos Tomat

Dihadapan saudara/i disajikan Saos Tomat. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap Rasa sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

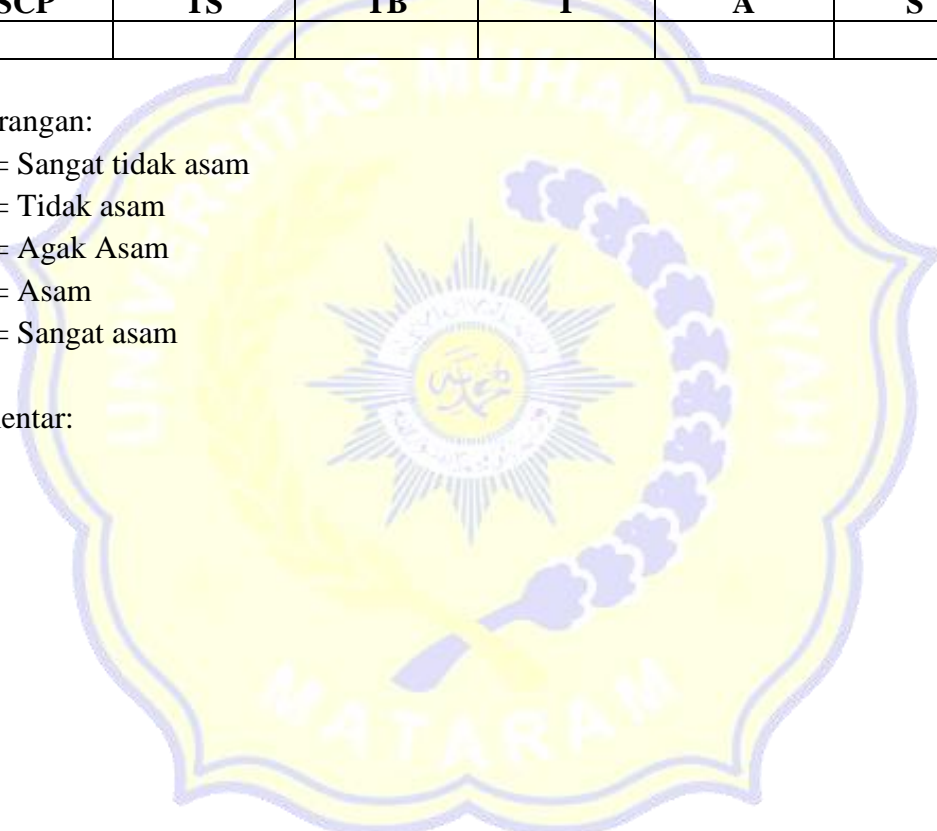
Nilai 1 untuk sangat tidak asam, nilai 2 untuk tidak asam, nilai 3 untuk Agak asam, nilai 4 untuk Asam, dan nilai 5 untuk sangat asam.

SCP	TS	TB	I	A	S

Keterangan:

- 1= Sangat tidak asam
- 2= Tidak asam
- 3= Agak Asam
- 4= Asam
- 5= Sangat asam

Komentar:



### Lampiran 3. Lembar Kuisioner Uji Tekstur Saos Tomat

Nama :  
Nim :  
Tanggal :  
Bahan : Saos Tomat

Dihadapan saudara/i disajikan Saos Tomat. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap Tekstur sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

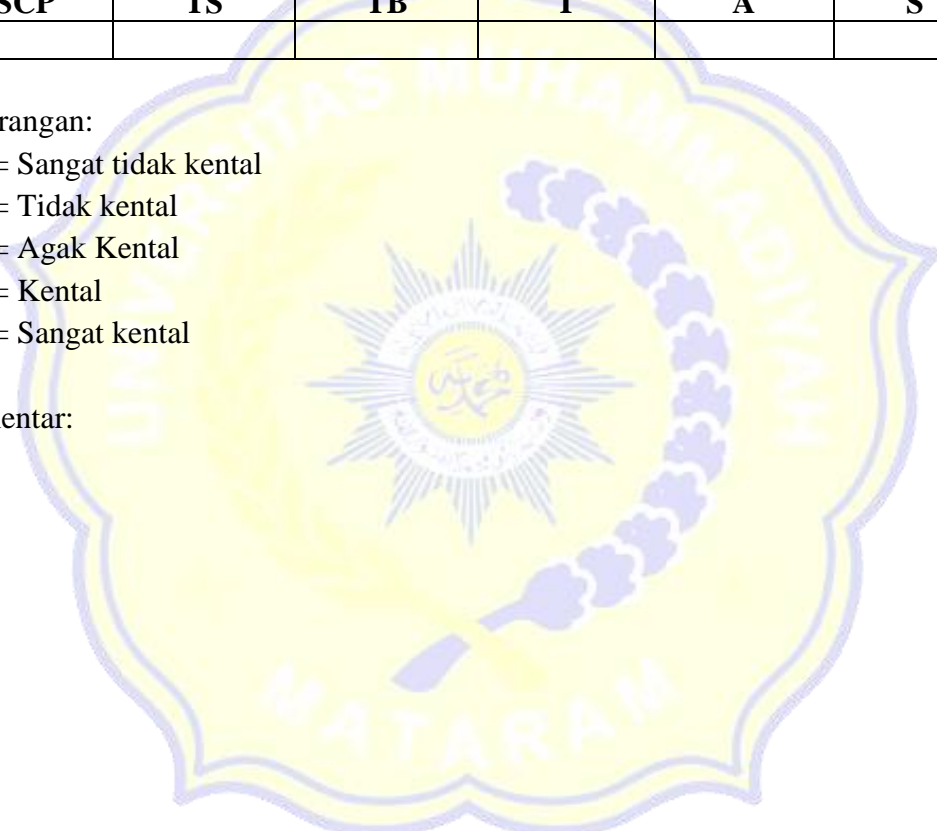
Nilai 1 untuk sangat tidak kental, nilai 2 untuk tidak kental, nilai 3 untuk Agak kental, nilai 4 untuk Kental, dan nilai 5 untuk sangat kental.

SCP	TS	TB	I	A	S

Keterangan:

- 1= Sangat tidak kental
- 2= Tidak kental
- 3= Agak Kental
- 4= Kental
- 5= Sangat kental

Komentar:



#### Lampiran 4. Lembar Kuisioner Uji Aroma Saos Tomat

Nama :  
Nim :  
Tanggal :  
Bahan : Saos Tomat

Dihadapan saudara/i disajikan Saos Tomat. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap Aroma sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk Sangat tidak beraroma tomat , nilai 2 untuk Tdk beraroma tomat , nilai 3 untuk Agak beraroma tomat , nilai 4 untuk Beraroma tomat, dan nilai 5 untuk Sangat beraroma tomat.

SCP	TS	TB	I	A	S

Keterangan:

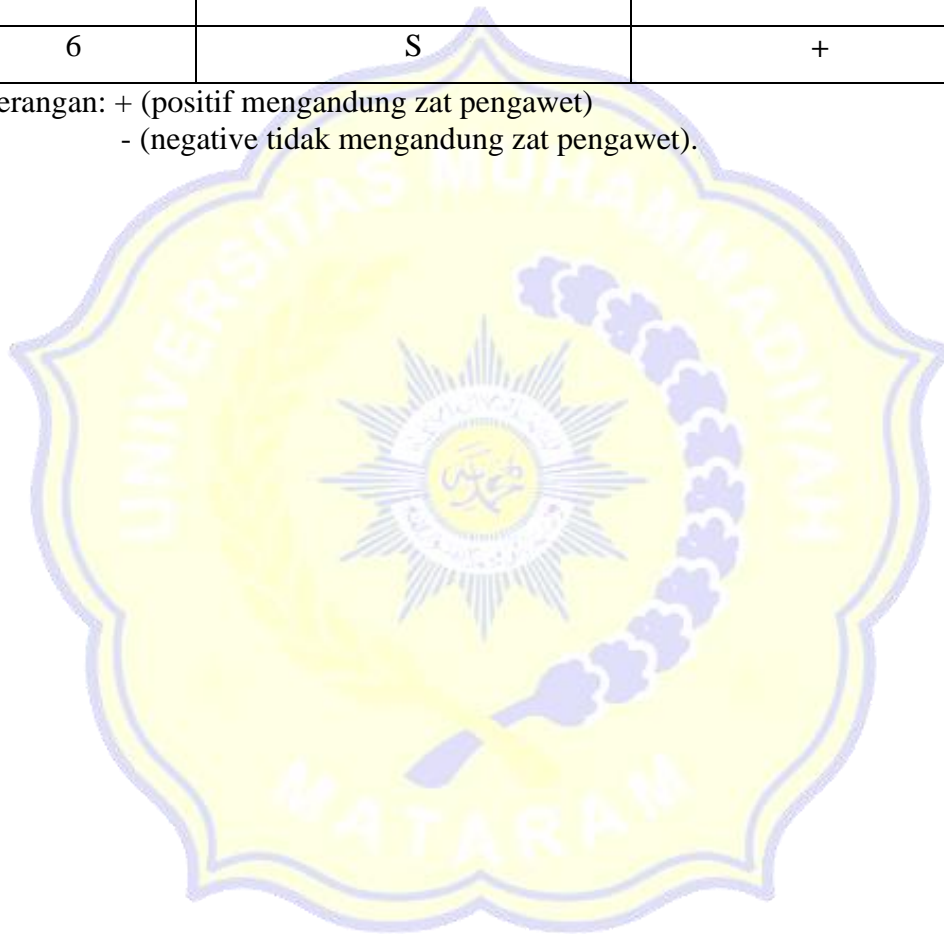
- 1= Sangat tidak beraroma tomat
- 2= Tdk beraroma tomat
- 3= Agak beraroma tomat
- 4= Beraroma tomat
- 5= Sangat beraroma tomat

Komentar:

### Lampiran 5. Data Hasil Uji Keberadan Zat Pewarna Rhodamin-B

No	Sampel	Hasil Uji Rodhamin b
1	SCB	-
2	TS	-
3	TB	-
4	I	-
5	A	-
6	S	+

Keterangan: + (positif mengandung zat pengawet)  
- (negative tidak mengandung zat pengawet).



**Lampiran 6. Data Hasil Uji Keberadan Zat Pengawet Natrium Benzoat**

No	Sampel	Pereaksi FeCl <sub>3</sub> 0,5%
1	SCB	+
2	TS	+
3	TB	+
4	I	+
5	A	+
6	S	+

Keterangan: + (Positif mengandung zat pewarna)  
 - (Negative tidak mengandung zat pewarna).

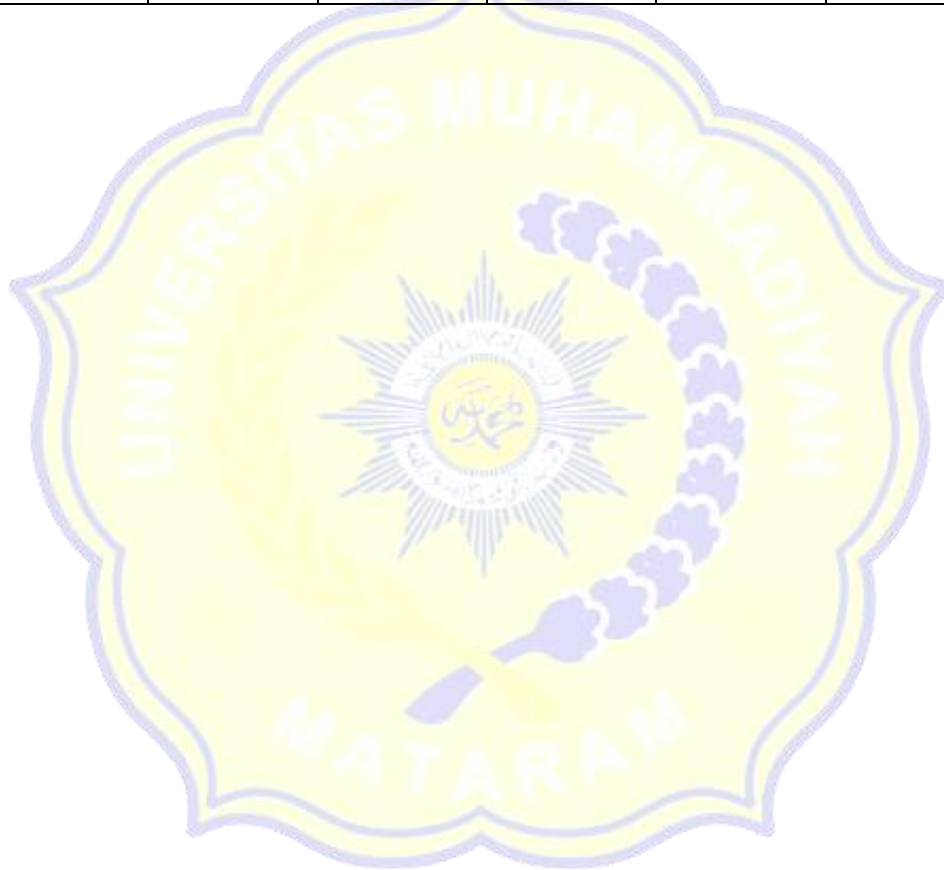
**Data Hasil Pengamatan Kadar Natrium Benzoat (mg/kg) Saos Tomat**

Sampel	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
SCB	554,29	554,26	538,22	1646,77	548,92	b
TS	696,74	696,86	681,11	2074,71	691,57	c
TB	839,12	855,26	854,87	2549,25	849,75	d
I	474,84	475,06	474,88	1424,78	474,93	a
A	490,15	491,02	506,03	1487,20	495,73	a
S	949,08	980,95	981,38	2911,41	970,47	e
Total	4004,220	4053,410	4036,490	12094,120		

## Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan Kadar Air Pada Saos Tomat

Data Hasil Pengamatan Kadar Air (%) Saos Tomat

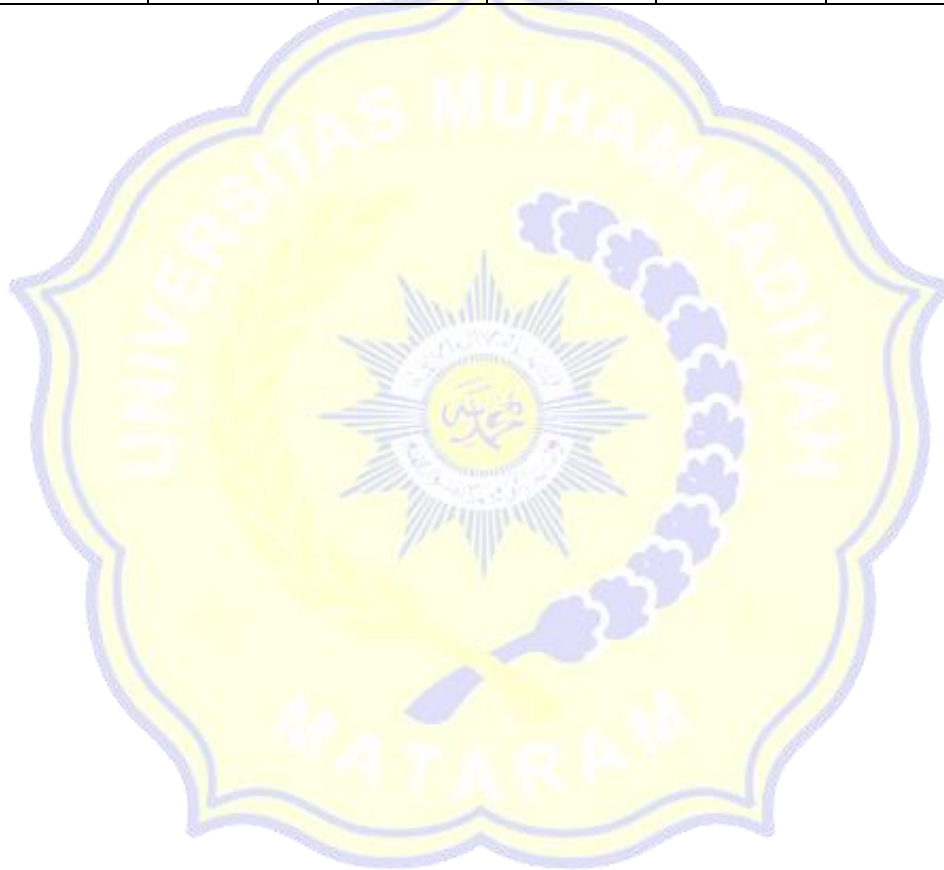
Sampel	Ulangan			Total	Purata
	1	2	3		
SCB	89,77	89,74	89,96	269,47	89,82
TS	87,50	87,51	87,41	262,42	87,47
TB	86,90	86,83	86,82	260,55	86,85
I	60,99	60,89	61,15	183,03	61,01
A	61,72	61,84	62,14	185,70	61,90
S	85,09	85,31	85,16	255,56	85,19



### Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan Kadar Vitamin C Pada Saos Tomat

Data Hasil Pengamatan Kadar Vitamin C (%) Saos Tomat

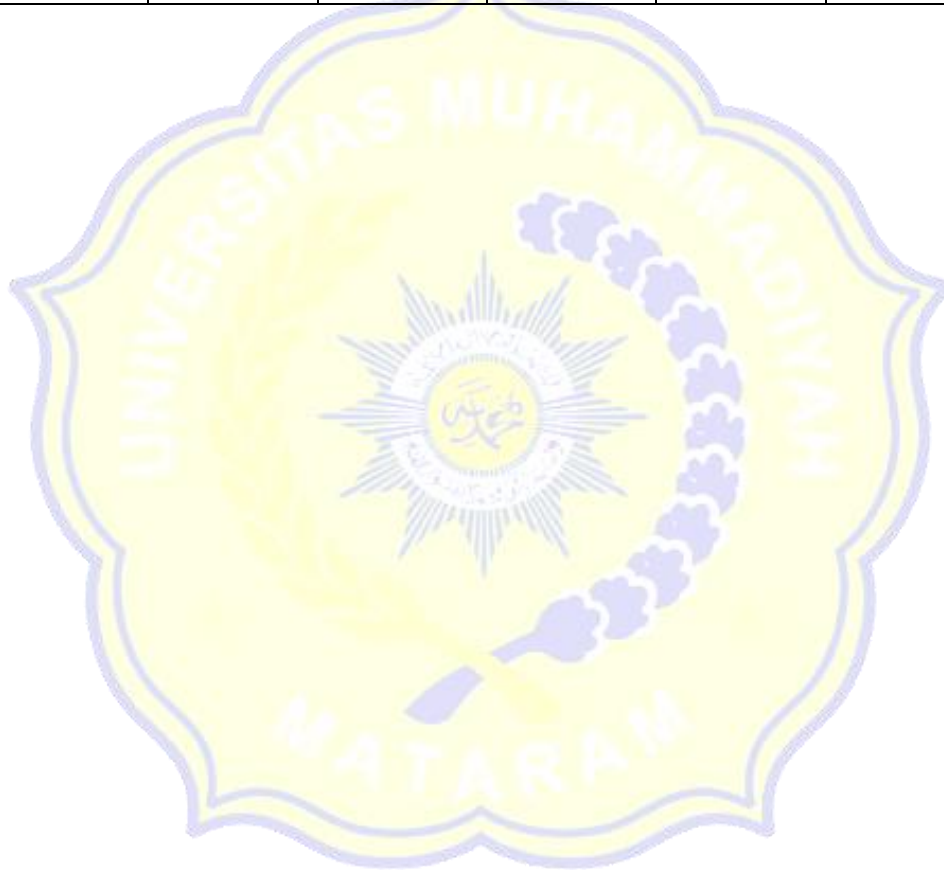
Sampel	Ulangan			Total	Purata
	1	2	3		
SCB	0,17	0,18	0,17	0,52	0,17
TS	0,13	0,13	0,17	0,43	0,14
TB	0,13	0,13	0,13	0,39	0,13
I	0,26	0,26	0,26	0,78	0,26
A	0,31	0,31	0,28	0,90	0,30
S	0,12	0,12	0,12	0,36	0,12



### Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan Kadar pH Pada Saos Tomat

Data Hasil Pengamatan Kadar pH Saos Tomat

Sampel	Ulangan			Total	Purata
	1	2	3		
SCB	4,40	4,50	4,60	13,50	4,50
TS	3,80	3,80	3,80	11,40	3,80
TB	4,00	4,00	4,00	12,00	4,00
I	3,60	3,60	3,60	10,80	3,60
A	3,70	3,70	3,70	11,10	3,70
S	3,70	3,70	3,70	11,10	3,70





**Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan Organoleptik Warna Pada Saos Tomat**

Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Warna Saos Tomat (Uji Skoring)

Panelis	Sampel						Total
	SCB	TS	TB	I	A	S	
1	2	2	3	1	1	2	11
2	2	2	2	2	1	1	10
3	2	2	2	2	2	2	12
4	2	2	1	3	2	3	13
5	2	3	4	3	1	1	14
6	3	3	3	1	2	1	13
7	2	4	3	3	1	3	16
8	3	3	2	4	2	4	18
9	2	2	2	2	2	2	12
10	2	3	3	1	2	2	13
11	1	2	3	3	2	4	15
12	1	2	2	2	3	3	13
13	2	3	3	4	2	1	15
14	3	2	2	4	1	1	13
15	2	2	3	1	2	2	12
16	3	3	2	3	3	2	16
17	2	2	1	3	1	2	11
18	2	1	1	3	3	2	12
19	2	3	2	1	1	1	10
20	2	2	1	1	1	2	9
Total	42	48	45	47	35	41	258
Purata	2,10	2,05	2,25	2,35	1,75	2,40	

### Lampiran 11. Data Hasil Pengamatan Organoleptik Rasa Pada Saos Tomat

Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Rasa Saos Tomat (Uji Hedonik)

Panelis	Sampel						Total
	SCB	TS	TB	I	A	S	
1	4	4	3	3	4	3	21
2	2	2	3	3	3	4	17
3	1	2	4	3	3	1	14
4	3	3	4	4	3	5	22
5	3	5	5	5	4	3	25
6	3	5	5	4	5	3	25
7	2	3	3	4	3	4	19
8	2	3	5	4	4	3	21
9	4	4	4	5	5	3	25
10	2	2	1	5	3	3	16
11	3	1	3	4	2	2	15
12	3	1	1	2	4	2	13
13	3	4	5	3	2	4	21
14	2	3	4	5	4	3	21
15	2	1	2	3	3	5	16
16	2	1	2	3	2	1	11
17	4	3	3	4	4	3	21
18	3	3	4	4	4	3	21
19	3	4	2	4	3	1	17
20	2	3	2	4	4	3	18
Total	53	57	65	76	69	59	379
Purata	2,65	2,85	3,25	3,80	3,45	2,95	

**Lampiran 12. Data Hasil Pengamatan Organoleptik Tekstur Pada Saos Tomat**

Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Tekstur Saos Tomat (Uji Hedonik)

Panelis	Sampel						Total
	SCB	TS	TB	I	A	S	
1	4	3	3	3	4	4	21
2	3	2	5	3	4	5	22
3	4	4	3	3	4	3	21
4	3	4	4	3	5	4	23
5	1	2	2	3	4	5	17
6	1	2	2	3	4	5	17
7	3	4	4	3	4	5	23
8	3	1	3	4	3	5	19
9	3	3	3	3	3	5	20
10	3	3	4	4	4	5	23
11	2	2	1	4	3	1	13
12	4	4	5	3	4	4	24
13	4	5	4	4	4	4	25
14	1	3	3	4	3	5	19
15	3	3	4	4	4	3	21
16	3	3	2	4	1	4	17
17	3	4	3	3	4	3	20
18	3	4	4	4	4	4	23
19	3	3	3	4	4	4	21
20	3	3	2	3	3	4	18
Total	57	62	64	69	73	82	407
Purata	2,85	3,10	3,20	3,45	3,65	4,10	

**Lampiran 13. Data Hasil Pengamatan Organoleptik Aroma Pada Saos Tomat**

Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Aroma Saos Tomat (Uji Hedonik)

Panelis	Sampel						Total
	SCB	TS	TB	I	A	S	
1	3	4	3	4	4	4	22
2	3	3	5	4	4	5	24
3	1	3	3	3	2	3	15
4	3	4	4	5	5	4	25
5	4	4	5	5	4	4	26
6	4	5	4	4	5	4	26
7	2	3	3	4	4	4	20
8	3	4	4	5	4	5	25
9	4	4	5	5	5	4	27
10	4	2	3	4	5	1	19
11	1	2	4	3	3	5	18
12	5	4	3	4	4	3	23
13	3	5	4	3	4	3	22
14	3	3	4	4	4	4	22
15	2	3	2	4	2	4	17
16	3	3	2	2	1	1	12
17	3	3	4	3	4	4	21
18	4	4	4	4	5	4	25
19	2	3	3	2	4	4	18
20	3	3	2	2	5	4	19
Total	60	69	71	74	78	74	426
Purata	3,00	3,45	3,55	3,70	3,90	3,70	

## Lampiran 14. Hasil Dokumentasi



**Produk Saos Tomat**



**Organoleptik**



**Uji kualitatif Rhodamin-B**



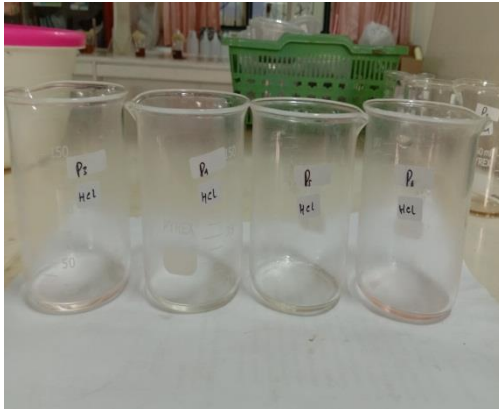
**Analisis Nilai pH**



**Uji kualitatif Natrium Benzoat**



**Analisis Kadar Air**



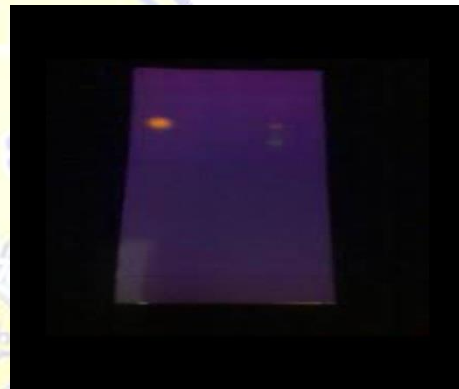
**Uji Kuantitatif Natrium Benzoat**



**Uji Kuantitatif Rhodamin-B**



**Analisis Vitamin C**



**Analisis Kadar Rhodmain-B**



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**TERAKREDITASI "B"**

Jl. K.H. Ahmad Dahlan No.1 Telp. (0370) 633723 Fax. (0370) 641906 Pagesangan Mataram  
 Website : [www.agrotek.ummat.ac.id](http://www.agrotek.ummat.ac.id) Email : [fapertaummat@gmail.com](mailto:fapertaummat@gmail.com)  
 Nusa Tenggara Barat

*KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI*

Nama : ISTIQAMAH  
 NIM : 317110030  
 Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian  
 Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Asmawati, M.P  
 Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Ady Saputrayadi, Sp. M.Si  
 Judul Skripsi : Kajian Penggunaan Zat Pewarna dan Pengawet Pada Produk Sosis Tawar yang beredar di Kota Mataram.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
	8-8-2021	- Data salad olah - sesuai - tdk perlu uji ANOVA - tdk uji lagi		
	10-8-21	- Babung dr awal BAB I - V - ke ABH - lengkap - data org, penjelek - pabel dan sosis		
	17-8-21	- sistematika penjelek - Hasil dan Pembahasan - belum sesuai dgn HSL - penulisan - Abstrak, Kesimpulan - dan Daftar Pustaka di belakang - sesuai dgn HSL		

12-08-21

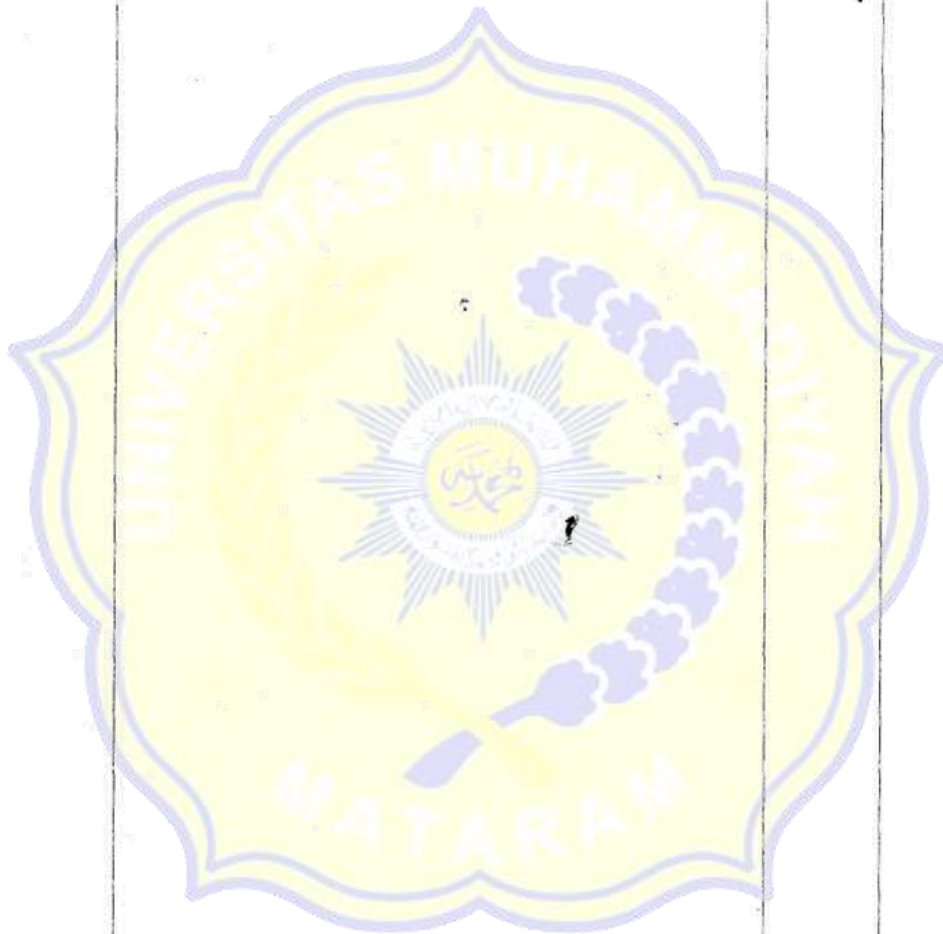
15-08-21

19-08-21

26-08-21

Ace seminar H&C  
 Penelitian  
 Ace Ujian Supri  
 di Sewart Pembinaan  
 dan atom yg diteliti ace  
 perpeksi umat (mempunyai  
 logo Ummat / H&C),  
 Ace jilid

af  
 af  
 af  
 af



Dosen Pembimbing Utama

()

Dosen Pembimbing Pendamping

()





UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM  
FAKULTAS PERTANIAN  
TERAKREDITASI "B"

Jl. K.H. Ahmad Dahlan No.1 Telp. (0370) 633723 Fax. (0370) 641906 Pagesangan Mataram  
Website : [www.agrotek.ummat.ac.id](http://www.agrotek.ummat.ac.id) Email : [fpertaummat@gmail.com](mailto:fpertaummat@gmail.com)  
Nusa Tenggara Barat

KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : ISTIQAMAH  
NIM : 317110030  
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian  
Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Astmawati, MP  
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Ady Saputrayadi, Sp. M. Si  
Judul Skripsi : Kajian Penggunaan Zat Pewarna Dan Pengawet Pada Produk Saos tomat yang beredar di kota mataram.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
		<u>Perbaiki Zambahan</u>		