

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR SINGKATAN	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Tujuan penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Antibiotik.....	5
2.1.2 Tetrasiklin	7
2.2 Daging Sapi	9
2.2.1 Preferensi Masyarakat Indonesia Terhadap Daging Sapi	11
2.2.2 Daging ASUH Merujuk Ketentuan Direktorat Kesehatan Hewan	12
2.2.3 Peran Dokter Hewan dalam Keamanan Pangan	13
2.2.4 Cakupan Permintaan Daging Sapi di Indonesia	14
2.3 Metode Deteksi Residu Antibiotik pada Daging Sapi.....	15
2.3.1 Spektrofotometri	15
2.4 Kerangka Pemikiran	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Rancangan Penelitian.....	20
3.3 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel.....	21
3.4 Kriteria Inklusi dan Kriteria Eksklusi.....	22
3.5 Waktu Penelitian.....	23
3.6 Metode Penelitian	23
3.4.1 Pengambilan dan Pengumpulan Sampel.....	23
3.4.2 Alat dan Bahan	24
3.4.3 Pembuatan Larutan <i>Buffer</i> McIlvaine pH 4.....	24
3.4.4 Analisis Sampel dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis Pembuatan Larutan Baku Tetrasiklin HCl BPHI.....	25

3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	27
3.7 Analisis Data.....	27
3.8 Alur Penelitian	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Ekstraksi Sampel	29
4.2 Metode Standar Adisi	29
4.3 Analisis Kuantitatif Sampel	30
4.4 Faktor-Faktor yang Memengaruhi Hasil Analisis Spektrofotometri	32
4.5 Penelitian Terkait Residu Tetrasiklin pada Produk Daging Menggunakan Spektrofotometri.....	33
4.5 Residu Tetrasiklin pada Daging Sapi.....	34
4.6 Efek Suhu terhadap Residu Tetrasiklin	35
4.7 Keterbatasan Penelitian.....	36
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	37
5.1 Simpulan	37
5.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA.....	38