

ANALISIS KIMIA PRODUK PANGAN

Abdul Rohman



GADJAH MADA UNIVERSITY PRESS

Daftar Isi

Prakata.....	v
Daftar Isi	vii
Daftar Gambar	x
Daftar Tabel.....	xxxiv
BAB I PENDAHULUAN ANALISIS MAKANAN.....	1
A. Pendahuluan	1
B. Analisis Komponen Makanan	3
1. Definisi Masalah	4
2. Pemilihan Metode Analisis	5
3. Pengambilan dan Penyimpanan Sampel.....	8
4. Penyiapan Sampel.....	10
5. Pengukuran Analit Target yang Dituju	22
6. Pengolahan Data dan Pelaporan Hasil.....	23
BAB II ANALISIS KARBOHIDRAT	24
A. Pendahuluan	24
B. Analisis Karbohidrat.....	27
1. Penyiapan Sampel.....	27
2. Analisis Kualitatif Karbohidrat.....	30
3. Analisis Kuantitatif Karbohidrat.....	42

BAB III ANALISIS PROTEIN DAN ASAM AMINO	97
A. Pendahuluan	97
B. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Protein.....	101
1. Analisis Protein Secara Kualitatif.....	101
2. Analisis Kuantitatif Protein	106
C. Metode Kromatografi untuk Analisis Protein dan Asam Amino	125
1. Penyiapan Sampel.....	127
2. Analisis Asam Amino Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT).....	134
3. Analisis Asam Amino dengan Kromatografi Cair- Spektrometer Massa (LC-MS).....	169
4. Analisis Asam amino dengan Kromatografi Gas.....	172
5. Analisis Asam Amino dengan Kromatografi Lapis Tipis (KLT) dan Kromatografi Kertas.....	177
6. Analisis Asam Amino dengan dengan Elektroforesis	177
 BAB IV ANALISIS LIPID	 179
A. Pendahuluan	179
B. Pengelompokan Lipid.....	180
C. Analisis Lipid	184
1. Ekstraksi Lipid.....	185
2. Pemisahan Lipid	191
3. Analisis Minyak dan Lemak.....	194
 BAB V ANALISIS KEASLIAN MINYAK DAN LEMAK.....	 266
A. Pendahuluan	266
B. Metode Analisis untuk Autentikasi Minyak dan Lemak	267
1. Autentikasi Minyak dan Lemak dengan Spektroskopi Fluoresens.....	268

2. Autentikasi Minyak dengan Spektroskopi Inframerah Dekat.....	272
3. Autentikasi Minyak dengan Spektroskopi Inframerah Tengah ...	276
4. Autentikasi Minyak dengan Spektroskopi Raman	311
Daftar Pustaka.....	318
Tentang Penulis.....	354