

ANALISIS MAKANAN

**Abdul Rohman, M.Si., Apt.
Dr. Sumantri, M.Sc., Apt.**

GADJAH MADA UNIVERSITY PRESS

DAFTAR ISI

PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
BAB I. ASAM AMINO DAN PROTEIN	1
Pendahuluan	1
Fungsi Protein	3
Analisis Protein	3
BAB II. KARBOHIDRAT	42
Pendahuluan	42
Jenis Karbohidrat	42
Analisis Karbohidrat	43
BAB III. MINYAK DAN LEMAK	
Pendahuluan	73
Analisis Minyak dan Lemak	74
Uji Ketengikan (Rancidity)	95
Pemisahan dan Analisis Lemak	100
BAB IV. VITAMIN	121
Pendahuluan	121
A. Vitamin A	121
B. Vitamin D	132
C. Vitamin E	138
D. Vitamin B ₁	147
E. Vitamin B ₂	161
F. Vitamin B ₆	165
G. Vitamin B ₁₂ (sianokobalamin)	168
H. Vitamin C	170

I. Folat	183
J. Niasinamid	185
BAB V. AIR DAN MINERAL	193
A. Air	193
Analisis Air	193
B. Mineral	200
Analisis Mineral	202
BAB VI. BAHAN TAMBAHAN MAKANAN	235
Pendahuluan	235
A. Pengawet	235
B. Pemanis Sintetik	252
C. Bahan Tambahan yang Dilarang	260
DAFTAR PUSTAKA	267