

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----------------------------|
| KATA PENGANTAR..... | i |
| DAFTAR ISI | ii |
| DAFTAR TABEL..... | iii |
| DAFTAR GAMBAR..... | iv |
| DAFTAR LAMPIRAN | v |
| ABSTRAKSI | vi |
| | |
| BAB I | PENDAHULUAN |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah..... | 3 |
| C. Tujuan Penelitian | 3 |
| D. Manfaat Penelitian..... | 4 |
| | |
| BAB II | TINJAUAN PUSTAKA |
| A. Keamanan Pangan..... | 5 |
| B. Bahan Tambahan Pangan..... | 5 |
| C. Rhodamin B. | 11 |
| D. Pengawet Makanan..... | 12 |
| E. Formalin | 14 |
| F. Makanan Jajanan | 16 |
| G. Cendol | 19 |
| | |
| BAB III | KERANGKA KONSEP |
| A. Kerangka Konsep | 21 |
| | |
| BAB IV | METODE PENELITIAN |
| A. Jenis dan Desain Penelitian. | 22 |
| B. Waktu dan Tempat Penelitian..... | 22 |
| C. Alat dan Bahan..... | 22 |
| D. Populasi dan Sampel. | 22 |
| E. Variabel Penelitian..... | 23 |
| F. Definisi Operasional..... | 23 |
| G. Metode Penelitian | 24 |
| F. Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data | 24 |
| | |
| BAB V | HASIL DAN PEMBAHASAN |
| A. Gambaran Umum Sampel..... | 25 |
| B. Hasil Uji Kualitatif Formalin..... | 25 |
| C. Hasil Uji Kualitatif Rhodamin B..... | 27 |
| | |
| BAB VI | KESIMPULAN DAN SARAN |
| A. Kesimpulan..... | 31 |
| B. Saran..... | 31 |
| | |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 32 |
| LAMPIRAN-LAMPIRAN | 34 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| 1. Pewarna Sintetis yang Diijinkan | 10 |
| 2. Pewarna Sintetis yang Tidak Diijinkan | 10 |
| 3. Hasil Analisa Uji Kualitatif Formalin..... | 26 |
| 4. Hasil Analisa Uji Kualitatif Rhodamin B | 28 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|-----------------------------------|----|
| 1. Struktur Kimia Rhodamin B..... | 11 |
| 2. Struktur Kimia Formalin | 14 |
| 3. Cendol Merah | 20 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| 1. Prosedur Uji Rhodamin B..... | 34 |
| 2. Prosedur Uji Formalin | 34 |
| 3. Hasil Uji Formalin..... | 35 |
| 4. Hasil Uji Rhodamin B | 36 |
| 5. Permenkes RI no. 033 / 2012 tentang BTP | 37 |