

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
ABSTRAKSI	viii
ABSTRACT	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Keamanan Pangan	4
B. Tipe Bahaya pada Makanan	4
C. Formalin	6
D. Formalin di dalam Tubuh	7
E. Pengujian Formalin dengan Tes Kit Formalin	8
F. Boraks	8
G. Boraks di dalam Tubuh	10
H. Pengujian Boraks dengan Tes Kit Boraks	10
I. Bakso	10
J. Ikan Asin	11
K. Ikan Pindang	12
L. Kerupuk Puli	13
M. Rhodamin B	14
N. Rhodamin B di dalam Tubuh	14
O. Saos Tomat	15
BAB III KERANGKA KONSEP	17
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis dan Desain Penelitian	18
B. Waktu dan Tempat Penelitian	18

C. Sampel	18
D. Alat dan Bahan	18
E. Variabel Penelitian	19
F. Definisi Operasional Variabel	19
G. Metode Pengambilan Data	20
H. Metode Analisis Data	22
I. Metode Penyajian Data	22
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Sampel Bakso, Saos Tomat, Ikan Asin, Ikan Pindang dan Kerupuk Puli	
1. Bakso	23
2. Saos Tomat	24
3. Ikan Asin	25
4. Ikan Pindang	26
5. Kerupuk Puli	27
B. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	27
C. Analisis Kualitatif Formalin	28
D. Analisis Kualitatif Boraks	29
E. Analisis Kualitatif Rhodamin B	31
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	33
B. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	37