

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
ABSTRAK	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Manfaat Keilmuan.....	3
1.4.2 Manfaat Praktis	4
1.5 Kerangka Konsep.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Tinjauan Umum tentang Bahan Pengawet yang Dilarang	6
2.1.1 Pengertian Bahan Pengawet yang Dilarang.....	6
2.1.2 Dasar Hukum Bahan Pengawet yang Dilarang	7
2.2 Tinjauan Umum tentang Formalin/Formaldehid	8
2.2.1 Pengertian Formalin/Formaldehid.....	8
2.2.2 Pengaruh Formalin Bagi Kesehatan	8
2.3 Tahu.....	9
2.4 Uji Identifikasi Formalin.....	10
BAB III METODE PENELITIAN	12
3.1 Jenis Penelitian.....	12

3.2	Tempat dan Waktu Penelitian.....	12
3.3	Teknik Sampling	12
3.4	Alat dan Bahan.....	13
3.4.1	Alat	13
3.4.2	Bahan.....	13
3.5	Variabel Penelitian.....	13
3.6	Definisi Operasional Variabel	14
3.7	Metode Penelitian.....	14
3.7.1	Preparasi Sampel (<i>metode Amin, 2011</i>).....	14
3.7.2	Uji Organoleptik (<i>BPOM 2019</i>).....	14
3.7.3	Analisis Kualitatif Formalin Metode KMnO_4 0,1 N (<i>metode Amin, 2011</i>)	15
3.8	Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		17
4.1	Uji Organoleptik.....	17
4.2	Hasil Preparasi Sampel	21
4.3	Uji Kualitatif Formalin pada Tahu Putih Mentah yang Dijual di Desa Kunir Kab Lumajang.....	21
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		26
5.1	Kesimpulan.....	26
5.2	Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA		27
LAMPIRAN		31

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel.....	14
Tabel 3.2 Data Pengamatan Uji Organoleptik.....	16
Tabel 3.3 Data Pengamatan Uji Identifikasi Formalin dengan KMnO_4	16
Tabel 4.1 Hasil Data Pengamatan Uji Organoleptik	17
Tabel 4.2 Hasil Data Pengamatan Uji Kualitatif Formalin pada tahu putih mentah dengan reagen KMnO_4 0,1 N	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Molekul Formaldehid.....	8
Gambar 2.2 Tahu Putih Mentah	10
Gambar 4.1 Filtrat hasil penyaringan sampel tahu mentah.....	21
Gambar 4.2 Hasil Uji Kualitatif Formalin menggunakan KMnO_4 pada sampel Tahu dengan kode a) A5 b) B4 c) C2	22