

DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL	i
RINGKASAN	ii
BIODATA PENULIS	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
LEMBAR PERNYATAAN	vii
LEMBAR MOTO	vii
LEMBAR PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Bahan Tambahan Makanan	
1. Pengertian dan Macam-macam Bahan Tambahan Makanan (BTM)	6
2. Fungsi, Tujuan Penggunaan, dan Syarat Zat Bahan Tambahan Makanan(BTM)	7
3. Bahan Tambahan Makanan yang Dilarang	8
B. Formalin	

1. Pengertian Formalin	9
2. Karakteristik Formalin	12
3. Dampak Formalin Terhadap Kesehatan	13
4. Bahaya Formalin	15
5. Mekanisme Kerja Formalin	16
C. Pengawetan Makanan	
1. Pengertian dan Keuntungan Pengawetan Makanan	17
2. Metode Pengawetan Makanan	18
3. Bahan Pengawet Alternatif	21
D. Ikan Asin	
1. Pengertian Ikan Asin	22
2. Jenis Ikan Asin	23
E. Keracunan Makanan	
1. Definisi dan Karakteristik Keracunan Makanan	24
2. Penyebab Terjadinya Keracunan Makanan	25
F. Kerangka Teori	27
G. Kerangka Konsep	28
H. Definisi Operasional	29

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	34
B. Subjek Penelitian	34
1. Populasi	34
2. Sampel yang Diambil Dalam Penelitian	34
3. Cara Pengambilan Sampel	34
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	
1. Lokasi Penelitian	35
2. Waktu Penelitian	35
D. Pengumpulan Data	
1. Jenis Data	35
2. Cara Pengumpulan Data	35
E. Pelaksanaan Penelitian	
1. Pemeriksaan Sampel	36
F. Pengolahan dan Analisa Data	
1. Pengolahan Data	37
2. Analisa Data	38

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	
1. Gambaran Umum	39
2. Data Khusus	
a. Proses pembuatan ikan asin teri dan cumi asin setiap Kelompok sebelum dan sesudah diawetkan dipusat pembuatan ikan asin pulau pasaran tahun 2020	41
b. Cara pengawetan ikan asin teri dan cumi asin setiap Kelompok sebelum dan sesudah diawetkan dipusat pembuatan ikan asin pulau pasaran tahun 2020	43

c.	Ada tidaknya formalin ikan asin teri dan cumi asin setiap Kelompok sebelum dan sesudah diawetkan dipusat pembuatan ikan asin pulau pasaran tahun 2020	44
B.	Pembahasan	
1.	Bahan yang diperoleh sebelum diproduksi	47
2.	Kapasitas penjualan ikan asin teri dan cumi asin yang diproduksi di pusat pembuatan ikan asin pulau pasaran	47
3.	Berat produksi ikan asin teri dan cumi asin sebelum dan sesudah diawetkan dipusat pembuatan ikan asin pulau pasaran	47
4.	Proses pembuatan produksi ikan asin teri dan cumi asin di pusat pembuatan ikan asin pulau pasaran	48
5.	Cara pengawetan produksi ikan asin teri dan cumi asin di pusat pembuatan ikan asin pulau pasaran	49
6.	Kandungan Formalin Pada Ikan Asin dan Cumi Asin di pusat pembuatan ikan asin pulau pasaran	50
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan	56
	B. Saran	57

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel
Halaman

Tabel 1 Distribusi Cara Proses Pembuatan Ikan Asin Pulau Pasaran Kelurahan Kota Karang Kecamatan Teluk Betung Timur Tahun 2020	41
Tabel 2 Distribusi Cara Pengawetan Ikan Asin Teri dan Ikan Asin Cumi Pulau Pasaran Kelurahan Kota Karang Kecamatan Teluk Betung Timur Tahun 2020	43
Tabel 3 Distribusi Frekuensi Hasil Penelitian Kelompok Pengrajin Ikan Asin Teri Asin Cumi Yang menggunakan formalin dipusat Pembuatan Ikan Asin Pasaran Kelurahan Kota Karang Kecamatan Teluk Betung Timur Tahun 2020	44
Tabel 4 Distribusi Frekuensi Jumlah Kelompok Pengrajin Ikan Asin Cumi Yang menggunakan formalin dipusat Pembuatan Ikan Asin Pasaran Kelurahan Kota Karang Kecamatan Teluk Betung Timur Tahun 2020	45
Tabel 5 Distribusi Frekuensi Jumlah Kelompok Pengrajin Ikan Asin Teri Yang menggunakan formalin dipusat Pembuatan Ikan Asin Pasaran Kelurahan Kota Karang Kecamatan Teluk Betung Timur Tahun 2020	46

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran	Halaman
LAMPIRAN 1. Surat Izin Penelitian Kesbangpol kota Bandar Lampung	58
LAMPIRAN 2. Surat Izin Penelitian Kelurahan Kota Karang	59
LAMPIRAN 3. Checklist dan Quesioner Penelitian	60
LAMPIRAN 4. Hasil Pemeriksaan Kandungan Formalin	61
LAMPIRAN 5. Proses Pembuatan Ikan Asin	62
LAMPIRAN 6. Dokumentasi	63