

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL DALAM	i
RINGKASAN	ii
ABSTRACT	iii
BIODATA PENULIS	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
LEMBAR PERNYATAAN	vii
MOTTO	viii
LEMBAR PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup	7
BAB II	8
TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Makanan	8
B. Ikan	9
C. Bahan Tambahan Makanan	10
D. Bahan Tambahan pangan Yang Diperbolehkan Dan Dilarang	12
E. Bahan Pengawet	15
F. Formalin	16
G. Ciri Makanan Yang Mengandung Formalin	21

H. Pengetahuan	22
I. Kerangka Teori	24
J. Kerangka Konsep	25
K. Definisi Operasional	26
BAB III	27
METODE PENELITIAN	27
A. Rancangan Penelitian	27
B. Subjek Penelitian	27
C. Lokasi Dan Waktu Penelitian	27
D. Pelaksanaan Pemeriksaan Formalin	28
E. Pengumpulan Data	29
F. Pengolahan Dan Analisis Data	30
BAB IV	31
HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Hasil Penelitian	31
B. Pembahasan	35
BAB V	44
KESIMPULAN DAN SARAN	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Kimia Formalin	16
Gambar 2. 2 Kerangka Teori	24
Gambar 2. 3 Kerangka Konsep	25

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Definisi Operasional	26
Tabel 4. 1 Distribusi Proses Pembuatan Ikan Asin di Sentra Pembuatan Ikan Asin Pulau Pasaran	32
Tabel 4. 2 Distribusi responden berdasarkan pengetahuan tentang formalin di Sentra Pembuatan Ikan Asin Pulau Pasaran	33
Tabel 4. 3 Distribusi hasil pemeriksaan ikan asin pada kelompok pembuat ikan asin di Sentra Pembuatan Ikan Asin Pulau Pasaran	34