

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>iii</b>
<b>BIODATA PENULIS</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	<b>vi</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b>	<b>vii</b>
<b>MOTTO</b>	<b>viii</b>
<b>PERSEMBAHAN</b>	<b>ix</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Peneliti	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Ruang Lingkup Penelitian	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Tinjauan teori	5
1. Bahan Tambahan Pangan	5
2. Manfaat BTP	5
3. Dampak Negatif BTP	6
4. Pemanis Buatan	6
5. Jenis pemanis buatan	6
6. Pemeriksaan Sakarin	8
B. Kerangka Konsep	9
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian	10
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	10
C. Subjek Penelitian	10
D. Variabel Dan Definisi Oprasional	11
E. Pengumpulan Data	11
F. Pengolahan dan Analisis Data	14
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian	16
B. Pembahasan	17

<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan	19
B. Saran	19
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional	11
Tabel 4.1 Karakteristik Sampel Sirup	16
Tabel 4.2 Hasil Pengujian Dengan Metode Resolsinol	17

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Sirup	5
Gambar 2.2 Struktur Kimia Sakarin	9

## DAFTAR LAMPIRAN

### **Nomor Lampiran**

Lampiran 1 Perhitungan Reagen

Lampiran 2 Alur Penelitian

Lampiran 3 Hasil Penelitian

Lampiran 4 Logbook Bimbingan

Lampiran 5 Lembar Hasil Turnitin