

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	ii
BIODATA PENULIS	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
LEMBAR PERNYATAAN	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang	1
B.Rumusan Masalah	3
C.Tujuan Penelitian	4
D.Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Teori	6
1.Mie	6
2.Mie Basah	6
3.Bahan Pembuat Mie Basah	7
4.Proses Pembuatan Mie Basah	8
5.Cara Pembuatan Mie	8
6.Bahan Tambahan Makanan	8
8.Formalin	12
B.Kerangka Konsep	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
A.Jenis Penelitian	18
B.Subjek Penelitian	18
C.Tempat dan Waktu Penelitian	18
D.Variabel dan Definisi Operasional Penelitian	19
E.Pengumpulan Data	19
F.Pengolahan Dan Analisis Data	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
A.Hasil Penelitian	22
B.Pembahasan	23
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	25
1.Simpulan	25
2.Saran	25

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Mie basah	7
Gambar 2. 2 Rumus formalin	13
Gambar 2. 3 Kerangka konsep	17

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Definisi Operasional	19
Tabel 4.1 Hasil Pemeriksaan	22

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor lampiran

- Lampiran 1 Proedur Kerja Menurut ET Teskit
- Lampiran 2 Alur Pemeriksaan
- Lampiran 3 Hasil Pemeriksaan Secara Kualitatif Mie Basah Yang Dijual Di
Pasar Tradisioal Bandar Lampung Tahun 2022
- Lampiran 4 Dokumentasi Kegiatan Penelitian
- Lampiran 5 Alat Dan Bahan Pemeriksaan
- Lampiran 6 Surat Izin Peneitian
- Lampiran 7 *Log Book* Penelitian
- Lampiran 8 Kartu Konsultasi KTI
- Lampiran 9 Hasil Turnitin Karya Tulis Ilmiah