

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
ABSTRAK	iii
BIODATA PENULIS	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
HALAMAN PERNYATAAN	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Ruang Lingkup	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Teori	5
1. Pangan	5
2. Definisi Bahan Tambahan Pangan	6
3. Tujuan penggunaan bahan tambahan pangan	6
4. Sakarin	7
5. Manisan Buah	8
B. Kerangka Konsep	10
BAB III METODELOGI PENELITIAN	
A. Desain penelitian	11
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	11
C. Subjek Penelitian	11
D. Definisi Operasional	11
E. Pengumpulan Data	12
F. Pengolahan dan Analisis Data	14
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN	
A. Hasil Penelitian	16
B. Pembahasan	17
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	19
B. Saran	19

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Halaman
Tabel 3.1 Definisi oprasional	11
Tabel 4.1 Hasil pemeriksaan kualitatif sampel cair	16
Tabel 4.2 Hasil pemeriksaan kualitatif sampel padat	16
Tabel 4.3 Hasil pemeriksaan kuantitatif pada manisan buah mangga	17

DAFTAR GAMBAR

Nomor gambar	Halaman
Gambar 2.1 Struktur Kimia a). Sakarin, b). Na-Sakarin	8
Gambar 2.2 Manisan Buah	9

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Perhitungan Reagen

Lampiran 2 Perhitungan Kadar Sakarin

Lampiran 3 Dokumentasi

Lampiran 4 Lembar Persetujuan Penelitian

Lampiran 5 Lembar Konsultasi Pembimbing 1

Lampiran 6 Lembar Konsultasi Pembimbing 2

Lampiran 7 Turnitin