

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	
HALAMAN SAMPUL DALAM	
HALAMAN PERSYARATAN SEBUTAN	
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN PENULIS	
HALAMAN BIODATA	
HALAMAN PERSEMBAHAN	
HALAMAN ABSTRAK	
BIODATA PENULIS	
HALAMAN KATA PENGANTAR.....	i
HALAMAN DAFTAR ISI.....	iii
HALAMAN DAFTAR TABEL	vi
HALAMAN DAFTAR GAMBAR.....	vii
HALAMAN DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
HALAMAN DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus.....	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penelitian Terdahulu	7
B. Telaah Pustaka Yang Sesuai	8
1. Makanan	8
2. Pengolahan Makanan	9
3. Mie Ayam.....	12
4. Organoleptik.....	13
5. Panelis	15

6. Formalin	17
7. Angka kuman	18
C. Kerangka Konsep.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Alur Penelitian	21
B. Lokasi,Waktu, dan Biaya Penelitian	23
C. Populasi, Sampel Penelitian, Besar Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel.....	23
D. Variabel dan Devisi Operasional Penelitian	24
E. Sumber Data dan Jenis Data	27
F. Teknik Pengumpulan Data.....	27
G. Metode Analisis Data.....	34
BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	39
B. Hasil Pemeriksaan Fisik.....	40
C. Hasil Pemeriksaan Kimia.....	45
D. Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi	45
E. Hasil Rekapitulasi Analisis Kualitas Mie Ayam.....	47
F. Hasil Analisis Observasi Hygiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan	48
BAB V PEMBAHASAN	
A. Pemeriksaan Kualitas Fisik.....	49
B. Pemeriksaan Kualitas Kimia	51
C. Pemeriksaan Kualitas Mikrobiologi	52
D. Analisis Hasil Pemeriksaan Kualias Mie Ayam Ditinjau dari Aspek Fisik, Kimia dan Mikrobiologi.....	55
E. Observasi penilaian Hygiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan.....	55
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	60
B. Saran	61

**DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN**