

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	
HALAMAN SAMPUL DALAM	
HALAMAN PERSYARATAN GELAR	
LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI	
LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI	
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PENULIS	
HALAMAN BIODATA	
HALAMAN PERSEMBAHAN	
HALAMAN ABSTRAK	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah dan Pembatasan Masalah.....	4
1. Identifikasi Masalah.....	4
2. Batasan Masalah.....	4
C. Rumusan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
1. Bagi Peneliti.....	5
2. Bagi Pedagang /Penjual.....	5
3. Bagi Masyarakat.....	5
4. Bagi Dinas/Instansi.....	5
5. Bagi Peneliti Lain.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penelitian Terdahulu.....	6
B. Telaah Pustaka yang sesuai.....	8
1. Definisi Makanan Jajanan.....	8
2. Jenis-Jenis Makanan Jajanan.....	8
3. Jenis-Jenis Pedagang Makanan.....	9
4. Kriteria Makanan Jajanan Yang Layak Dikonsumsi.....	10
5. Pencemaran Makanan (<i>food contamination</i>).....	11
6. Peranan Makanan Sebagai Media Penularan Penyakit.....	11
7. Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.....	12
8. Pemeriksaan Organoleptik/Fisik.....	16
9. Bahan Tambahan Makanan.....	19
10. Angka Kuman.....	27

	C. Kerangka Konsep.....	31
BAB III	METODE PENELITIAN	
	A. Jenis Penelitian Dan Desain Penelitian.....	32
	1. Jenis Penelitian.....	32
	2. Desain Penelitian.....	32
	B. Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	32
	1. Lokasi Penelitian.....	32
	2. Waktu Penelitian.....	33
	3. Alokasi Biaya.....	33
	C. Populasi, Sampel, Besar Sampel, Dan Teknik Pengambilan Sampel.....	33
	1. Populasi Penelitian.....	33
	2. Sampel Penelitian.....	33
	3. Besar Sampel.....	33
	4. Teknik Pengambilan Sampel.....	33
	D. Variabel Penelitian Dan Definisi Operasional.....	35
	1. Variabel Penelitian.....	35
	2. Definisi Operasional.....	36
	E. Sumber Dan Jenis Data.....	37
	1. Data Primer.....	37
	2. Data Sekunder.....	38
	F. Teknik Pengumpulan Data.....	38
	1. Cara Mengumpulkan Data.....	38
	G. Metode Analisis Data.....	38
	1. Pengolahan Data.....	38
	2. Rekapitulasi Data.....	39
	3. Analisis Data.....	39
BAB IV	HASIL PENELITIAN	
	A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	41
	B. Hasil Penilaian Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.....	42
	C. Hasil Pemeriksaan Fisik Kualitas Jajanan Cilok Daging.....	42
	1. Uji Deskripsi.....	42
	2. Uji Hedonik.....	44
	3. Uji Skor.....	45
	4. Hasil Pemeriksaan Fisik.....	46
	D. Hasil Pemeriksaan Kimia Kualitas Jajanan Cilok Daging.....	47
	1. Pemeriksaan Boraks.....	47
	2. Pemeriksaan Formalin.....	48
	3. Pemeriksaan Rhodamin-b.....	48
	4. Hasil Pemeriksaan Kualitas Kimia.....	49
	E. Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi (Angka Kuman) Kualitas Jajanan Cilok Daging.....	50
	F. Analisis Kualitas Jajanan Cilok Daging Ditinjau Dari Aspek Fisik, Kimia Dan Mikrobiologi.....	51

BAB V	PEMBAHASAN	
	A. Hasil Observasi Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.....	52
	B. Hasil Pemeriksaan Kualitas Jajanan Cilok Daging Yang Dijual Pedagang Keliling Di Lingkungan Dusun Jatisari Kecamatan Ngajum Kabupaten Malang Ditinjau Dari Aspek Fisik.....	52
	1. Uji Deskripsi.....	52
	2. Uji Hedonik.....	53
	3. Uji Skor.....	53
	4. Hasil Pemeriksaan Kualitas Fisik.....	53
	C. Hasil Pemeriksaan Kualitas Jajanan Cilok Daging Yang Dijual Pedagang Keliling Di Lingkungan Dusun Jatisari Kecamatan Ngajum Kabupaten Malang Ditinjau Dari Aspek kimia.....	54
	1. Pemeriksaan Boraks.....	54
	2. Pemeriksaan Formalin.....	54
	3. Pemeriksaan Rhodamin-b.....	54
	4. Hasil Pemeriksaan Kualitas Kimia.....	54
	D. Hasil Pemeriksaan Kualitas Makanan Jajanan Cilok daging Yang Di Jual Pedagang Kleiling Di Lingkungan Dusun Jatisari Kecamatan Ngajum Kabupaten Malang Ditinjau Dari Aspek Mikrobiologi.....	55
	E. Analisis Kualitas Makanan Jajanan Cilok Daging Ditinjau Dari Aspek Fisik, Kimia Dan Mikrobiologi.....	55
BAB VI	PENUTUP	
	A. Kesimpulan.....	56
	B. Saran.....	57

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN