

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL (DALAM)	
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	
LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN	
BIODATA PENULIS	
ABSTRAK	
ABSTRACT	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum.	5
2. Tujuan Khusus.....	5
F. Manfaat Penelitian	6
1. Bagi Peneliti.....	6
2. Bagi Peneliti Lain.....	6
3. Bagi Masyarakat.....	6
4. Bagi Pedagang.....	6
5. Bagi Produsen	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Penelitian Terdahulu.....	7
B. Telaah Pustaka yang Sesuai	9
1. Pengertian Pasar	9
2. Pengertian Pedagang	9
3. Pengertian Makanan Jajanan Tradisional	9
4. Pengelompokkan Makanan Jajanan Tradisional	10
5. Keamanan Makanan Tradisional.....	10
6. Macam-macam Jajanan Tradisional.....	11
7. Organoleptik	16
8. Bahan Tambahan Makanan.....	19
9. Pencemaran Bahan Toksik Pada Makanan	20
10. Kuman	22
11. Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan	25
12. Pengaruh Lingkungan Terhadap Makanan	28

C.	Kerangka Teori	30
D.	Kerangka Konsep	31
BAB III	METODE PENELITIAN	32
A.	Jenis Penelitian dan Alur Penelitian	32
1.	Jenis Penelitian	32
2.	Alur Penelitian	33
B.	Lokasi dan Waktu Penelitian	34
1.	Lokasi Penelitian	34
2.	Waktu Penelitian	34
3.	Biaya Penelitian	34
C.	Populasi dan Sampel Penelitian dan Teknik Pengambilan Sampel	34
1.	Populasi Penelitian	34
2.	Sampel Penelitian	34
3.	Teknik Pengambilan Sampel	35
D.	Variabel Penelitian	36
1.	Variabel Penelitian	36
2.	Definisi Operasional	36
E.	Sumber Data	38
1.	Data Primer	38
2.	Data Sekunder	38
F.	Teknik Pengambilan atau Pengumpulan Data	38
1.	Cara Pengumpulan Data	38
2.	Cara Pengambilan Sampel Secara Fisik dan Kimia	39
3.	Cara Pengambilan Sampel Secara Mikrobiologi	40
4.	Pemeriksaan Fisik (Organoleptik)	40
5.	Pemeriksaan Kimia (<i>Rhodamin-B</i>) dan Mikrobiologi (Angka Kuman)	41
G.	Metode Pengolahan dan Analisis Data	41
1.	Metode Pengolahan Data	41
2.	Analisis Data	42
BAB IV	HASIL PENELITIAN	44
A.	Gambaran Umum	44
B.	Hasil Pemeriksaan Fisik (Organoleptik) Makanan Jajanan Tradisional	45
C.	Hasil Pemeriksaan Kimia (<i>Rhodamin-B</i>) Makanan Jajanan Tradisional	47
D.	Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi (Angka Kuman) Makanan Jajanan Tradisional	48
E.	Hasil Penilaian Hygiene Sanitasi Penjamah Pada Makanan Jajanan Tradisional	49
F.	Analisis Kualitas Makanan Jajanan Tradisional Ditinjau dari Aspek Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi	50
BAB V	PEMBAHASAN	51
A.	Hasil Pemeriksaan Fisik (Uji Organoleptik) Makanan Jajanan Tradisional	51
B.	Hasil Pemeriksaan Kimia (<i>Rhodamin-B</i>) Makanan Jajanan	

Tradisional	52
C. Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi (Angka Kuman) Makanan Jajanan Tradisional	53
D. Hasil Penilaian Hygiene Sanitasi Penjamah Pada Makanan Jajanan Tradisional	54
E. Analisis Kualitas Makanan Jajanan Tradisional Ditinjau dari Aspek Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi	55
F. Analisis Kelemahan atau Kekurangan Penelitian	56
BAB VI PENUTUP	57
A. Kesimpulan	57
B. Saran	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN