

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	
HALAMAN SAMPUL DALAM	
HALAMAN PERSYARATAN SEBUTAN	
HALAMAN PERSETUJUAN	
LEMBAR PERNYATAAN PENULIS	
LEMBAR BIODATA PENULIS	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
DAFTAR SINGKATAN	vi
DAFTAR SIMBOL	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Hasil Observasi di Pasar Besar Kota Madiun	3
C. Identifikasi Masalah	4
D. Batasan Masalah	5
E. Rumusan Masalah	5
F. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
G. Manfaat Penelitian	6
1. Bagi Penelitian	6
2. Pedagang/Penjual	6
3. Masyarakat	6
4. Bagi Produsen (pembuat jajanan tradisional)	6
5. Bagi Peneliti Lain	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penelitian Terdahulu	7
B. Telaah Pustaka yang Sesuai	8
1. Pengertian Industri Pangan	8
2. Pengertian Pasar dan Pasar Tradisional	8
3. Pengertian Pedagang Pasar	9
4. Pengertian Makanan Jajanan Tradisional	10

	5.	Pengelompokan Makanan Jajanan Tradisional.....	10
	6.	Macam-macam Makanan Jajanan Tradisional.....	11
	7.	Keamanan Makanan Jajanan Tradisional.....	18
	8.	Bahan Tambahan Pangan.....	18
	9.	Pencemaran Bahan Toksik Pada Makanan.....	18
	10.	Hygiene Makanan Jajanan.....	19
	11.	Pengertian Pemeriksaan Organoleptik.....	19
	12.	Panelis.....	20
	13.	Borax.....	21
	14.	Formalin.....	21
	15.	Pengertian Angka Kuman.....	23
	C.	Kerangka Teori.....	26
	D.	Kerangka Konsep.....	26
BAB III		METODE PENELITIAN	
	A.	Jenis, Desain, dan Alur Penelitian.....	27
	B.	Lokasi, Waktu, dan Biaya Penelitian.....	29
	C.	Populasi dan Sampel Penelitian.....	29
	D.	Variabel dan Definisi Operasional Penelitian.....	30
	E.	Sumber Data.....	33
	F.	Teknis Pengambilan / Pengumpulan Data.....	34
	G.	Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	42
	H.	Alat atau Instrumen Penelitian Yang Dipakai.....	42
	I.	Alat dan Bahan Pengumpulan Data.....	43
BAB IV		HASIL PENELITIAN	
	A.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	44
	B.	Hasil Pemeriksaan Fisik Kualitas Makanan Jajanan Tradisional.....	46
	1.	Uji Organoleptik.....	46
BAB V		PEMBAHASAN	
	A.	Hasil Pengamatan Fisik Uji Organoleptik Makanan Jajanan Tradisional.....	51
	B.	Hasil Analisa Pemeriksaan Kimia (Borax) Makanan Jajanan Tradisional.....	53
	C.	Hasil Analisa Pemeriksaan Kimia (Formalin) Makanan Jajanan Tradisional.....	54
	D.	Hasil Analisa Pemeriksaan Mikrobiologi (Angka Kuman) Makanan Jajanan Tradisional.....	54

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	57
B. Saran.....	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel II.1 Standar Mutu Borax.....	22
Tabel II.2 Standar Mutu Formalin.....	22
Tabel III.1 Jenis dan Design Penelitian.....	27
Tabel III.2 Definisi Operasional Penelitian.....	31
Tabel IV.1 Hasil Uji Organoleptik Pada Makanan Jajanan Kue Moho Di Pasar Besar Kota Madiun.....	46
Tabel IV.2 Hasil Uji Organoleptik Pada Makanan Jajanan Kue Lemper Di Pasar Besar Kota Madiun.....	47
Tabel IV.3 Hasil Uji Organoleptik Pada Makanan Jajanan Kue Cucur Di Pasar Besar Kota Madiun.....	47
Tabel IV.4 Hasil Uji Organoleptik Pada Makanan Jajanan Kue Bikang Di Pasar Besar Kota Madiun.....	48
Tabel IV.5 Hasil Pemeriksaan Makanan Jajanan Tradisional Dari Aspek Uji Organoleptik Pada Pedagang Pasar Besar Kota Madiun Di Laboratorium D3 Sanitasi Kampus Magetan.....	48
Tabel IV.6 Hasil Pemeriksaan Makanan Jajanan Tradisional Dari Aspek Kimia (Borax) Pada Pedagang Pasar Besar Kota Madiun Di Laboratorium D3 Sanitasi Kampus Magetan.....	49
Tabel IV.7 Hasil Pemeriksaan Makanan Jajanan Tradisional Dari Aspek Kimia (Formalin) Pada Pedagang Pasar Besar Kota Madiun Di Laboratorium D3 Sanitasi Kampus Magetan.....	49
Tabel IV.8 Hasil Pemeriksaan Makanan Jajanan Tradisional Dari Aspek Mikrobiologi Pada Pedagang Pasar Besar Kota Madiun Di Laboratorium D3 Sanitasi Kampus Magetan.....	49

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar II.1 Kerangka Teori	26
Gambar II.2 Kerangka Konsep.....	26
Gambar III.1 Alur Penelitian.....	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Ijin Penelitian & Surat Permohonan Pengambilan Data
Lampiran 2	Kuisisioner Angket Survei
Lampiran 3	Rekapitulasi Hasil Angket Survei
Lampiran 4	Formulir Uji Organoleptik
Lampiran 5	Rekapitulasi Uji Organoleptik
Lampiran 6	Hasil Pemeriksaan Laboratorium
Lampiran 7	Dokumentasi
Lampiran 8	Kriteria Panelis
Lampiran 9	Surat Pernyataan Uji Organoleptik

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

Daftar Singkatan :

BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
BSN	: Badan Standarisasi Nasional
BTP	: Bahan Tambahan Pangan
COVID-19	: Corona Virus Disease 2019
CO ₂	: karbon dioksida
Kepmenkes	: Keputusan Menteri Kesehatan
KLB	: Kejadian Luar Biasa
Km	: kilometer
Kol/gr	: koloni/gram
Menkes	: Menteri Kesehatan
ml	: mililiter
NH ₃	: amonia
O ₂	: oksigen
PCA	: Plate Count Agar
PCR	: Polymerase Chain Reaction
pH	: Power of Hydrogen
RH	: Relative Humidity
Sdm	: Sendok makan
SNI	: Standar Nasional Indonesia
THT	: Telinga, Hidung, dan Tenggorokan
TMS	: Tidak Memenuhi Syarat
MS	: Memenuhi Syarat

Daftar simbol :

- % : Persen
- / : Atau
- °C : Derajat Celcius
- : Sampai dengan