

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR KEASLIAN.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR DIAGRAM.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Rumusan Masalah.....	7
1.4 Tujuan Penelitian.....	7
1.1.1 Tujuan Umum.....	7
1.1.2 Tujuan Khusus.....	7
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Ikan.....	8
2.2 Kerusakan Ikan.....	9
2.3 Pengawetan Ikan.....	10
2.3.1 Pengasapan.....	11
2.3.2 Pengalengan.....	13
2.3.3 Pengawetan Suhu Rendah.....	14
2.3.4 Penggaraman.....	16
2.4 Ikan Asin.....	18
2.5 Bahan Pengawet.....	19
2.6 Formalin.....	23
2.6.1 Sifat Formalin.....	25
2.6.2 Kegunaan Formalin.....	26
2.6.3 Penyalahgunaan Formalin.....	27
2.6.4 Bahaya Penggunaan Formalin Pada Makanan.....	29
2.7 Pasar Pucang.....	30
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN... ..	31
3.1 Kerangka Konsep.....	31
3.2 Kerangka Operasional.....	33

3.3 Hipotesis Penelitian.....	34
BAB IV METODE PENELITIAN	35
4.1 Jenis Penelitian.....	35
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	35
4.3 Populasi	36
4.3.1 Populasi	36
4.3.2 Sampel	36
4.3.3. Metode Pengambilan Sampel	37
4.4 Variabel dan Definisi Operasional	37
4.4.1 Variabel Penelitian	37
4.4.2 Definisi Operasional.....	37
4.5 Teknik Pengumpulan Data	38
4.5.1 Metoda Pengumpulan Data	38
4.5.2 Jenis dan Sumber Data	38
4.6 Instrumen Pengumpulan Data	39
4.7 Teknik Analisis Data	40
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
5.1 Hasil	41
5.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	41
5.1.2 Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Di Pasar Pucang Kecamatan Gubeng Kota Surabaya	42
5.2 Pembahasan	45
5.2.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	45
5.2.2 Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Di Pasar Pucang Kecamatan Gubeng Kota Surabaya	47
BAB VI PENUTUP	56
6.1 Kesimpulan.....	56
6.2 Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	58

DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1 Daftar Bahan Pengawet Anorganik yang Diizinkan Pemakaiannya dalam Beberapa Bahan Pangan dan Dosis Maksimum yang Diperkenankan oleh Dirjen POM.....	22
2.2 Akibat yang Ditimbulkan pada Organ Tubuh pada Penggunaan Formalin..	29
4.1 Definisi Operasional.....	37
4.2 Data dan Sumber Data Penelitian	39
5.1 Bagian Pasar dan Keterangannya.....	41
5.2 Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Jenis Ikan Asin Jambal Roti, Ikan Asin Teri Dan Ikan Asin Teri Medan Dari 16 Pedagang Di Pasar Pucang Kecamatan Gubeng Kota Surabaya.	42

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Struktur Kimia Formalin.....	24
5.1 Ikan Asin Yang Disampling.....	48

DAFTAR DIAGRAM

	Halaman
Diagram 5.1. Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Jenis Ikan Asin Jambal Roti Dari 16 Pedagang Di Pasar Pucang Kecamatan Gubeng Kota Surabaya	43
Diagram 5.2 Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Jenis Ikan Asin Teri Dari 16 Pedagang Di Pasar Pucang Kecamatan Gubeng Kota Surabaya	43
Diagram 5.3 Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Jenis Ikan Asin Teri Medan Dari 16 Pedagang Di Pasar Pucang Kecamatan Gubeng Kota Surabaya	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Prosedur Kerja Formaldehyde Test Kit

Lampiran 2: Dokumentasi

Lampiran 3 : Surat Peminjaman Laboratorium

Lampiran 4: Formulir Peminjaman Alat