

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SINGKATAN	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Rumusan Masalah	4
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.4.1. Tujuan Umum	4
1.4.2. Tujuan Khusus	4
1.5. Manfaat Penelitian	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Keamanan Pangan	6
2.2. BTP	7
2.2.1 Definisi BTP	7
2.2.2 Kegunaan BTP	7
2.2.3 Penggolongan BTP	8
2.2.4 Persyaratan Penggunaan BTP	9
2.3 Rhodamin B	10
2.3.1 Definisi Rhodamin B	10

2.3.2	Struktur Kimia Rhodamin B.....	11
2.3.3	Kegunaan Rhodamin B	11
2.3.4.	Dampak Phodamin B bagi Kesehatan	11
2.3.5	Ciri-ciri Makanan yang Mengandung Rhodamin B	14
2.4	Cabai	14
2.4.1	Definisi Cabai.....	14
2.4.2	Macam-macam Cabai	15
2.4.3	Kandungan Gizi Cabai	16
2.4.4	Kegunaan Cabai	17
2.4.5	Cabai Giling	19
2.5	Pasar	20
2.6	Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Pedagang	21
2.6.1	Pengetahuan.....	21
2.6.2	Perilaku.....	22
2.6.3	Cara Mengukur Tingkat Pengetahuan dan Perilaku.....	23
BAB 3. KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN		24
3.1.	Kerangka Konseptual	24
3.2.	Hipotesis Penelitian.....	26
BAB 4. METODE PENELITIAN.....		27
4.1.	Jenis Penelitian	27
4.2.	Waktu dan Tempat Penelitian	27
4.3.	Populasi dan Sampel Penelitian	27
4.3.1.	Populasi	27
4.3.2.	Sampel	28
4.4.	Variabel Penelitian Dan Definisi Operasional	28
4.4.1.	Variabel Penelitian	28
4.4.2.	Definisi Operasional.....	29
4.5.	Teknik Pengumpulan Data	29

4.5.1. Data Primer dan Data Sekunder	29
4.6. Metode Operasional Penelitian	30
4.6.1 Pengukuran Tingkat Pengetahuan	30
4.6.2 Pengukuran kandungan Rhodamin B	31
4.7. Instrumen Penelitian	33
4.8. Pengolahan Data	34
4.8.1. Editing	34
4.8.2. Coding	34
4.8.3. Tabulating	34
4.9. Teknik Analisis Data	34
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN	35
5.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	35
5.1.1. Pasar Pucang Sewu	35
5.1.2. Pasar Manyar	36
5.1.3. Pasar Jojoran	37
5.1.4. Pasar Karang Menjangan	38
5.2. Hasil	39
5.2.1. Karakteristik Pedagang Cabai Giling	39
5.2.2. Pengetahuan Pedagang tentang <i>Rhodamin B</i>	41
5.2.3. Uji Kualitatif <i>a Rhodamin B</i> Pada Cabai Giling	42
5.2.4. Hubungan Pengetahuan Pedagang dengan Penggunaan Rhodamin B pada Cabai Giling	42
5.3. Pembahasan	43
5.3.2. Pengetahuan Pedagang Terhadap <i>Rhodamin B</i>	43
5.3.3. Uji Kualitatif <i>Rhodamin B</i> Pada Cabai Giling	45
5.2.4. Hubungan Pengetahuan Pedagang dengan Penggunaan Rhodamin B pada Cabai Giling	47
BAB 6. PENUTUP	49

6.1. Kesimpulan.....	49
6.2. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Penggolongan BTP dan Fungsinya	9
Tabel 2.2. Klisifikasi Tanaman Cabai	14
Tabel 2.3. Kandungan Gizi Cabai	16
Tabel 4.1. Definisi Operasional.....	29
Tabel 4.2. Data Primer dan Data Sekunder	30
Tabel 5.1. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Umur	39
Tabel 5.2. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	40
Tabel 5.3. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pendidikan.....	40
Tabel 5.4. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Lama Berdagang	40
Tabel 5.5. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pengetahuan	41
Tabel 5.6. Distribusi Frekuensi Penggunaan <i>Rhodamin B</i>	42
Tabel 5.7. Tabulasi Silang.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Struktur Kimia <i>Rhodamin B</i>	11
Gambar 4.1. Diagram Alir.....	32
Gambar 5.1. Perbedaan Cabai Giling Positif dan Negatif.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Lampiran Surat Pernyataan Menjadi Responden.....	53
Lampiran 2 : Lampiran Kuesioner	54
Lampiran 3 : Lampiran Master Tabel.....	58
Lampiran 4 : Lampiran Uji KLT	59
Lampiran 5 : Lampiran Dokumentasi Uji KLT.....	60
Lampiran 6 : Lampiran Analisis Data	62
Lampiran 7 : Lampiran Surat Perizinan Penelitian Jurusan Gizi	63
Lampiran 8 : Lampiran Surat Perizinan Penelitian BangKesBang	64

DAFTAR SINGKATAN

KLT : Kromatografi Lempeng Tipis