

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b>	
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>LEMBAR PERSYARATAN</b>	
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	
<b>SURAT PERNYATAAN</b>	
<b>BIODATA PENULIS</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>8</b>
A. Latar Belakang.....	8
B. Identifikasi Masalah.....	12
C. Batasan Masalah.....	12
D. Rumusan Masalah.....	12
E. Tujuan Penelitian.....	13
1. Tujuan Umum.....	13
2. Tujuan Khusus.....	13
F. Manfaat Penelitian.....	13
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>15</b>
A. Penelitian Terdahulu.....	15
B. Telaah Pustaka Yang Relevan.....	16
1. Pengertian Pangan.....	16
2. Pengertian Pasar Tradisional.....	16
3. Pengertian Jajanan Tradisional.....	16
4. Pengertian Pedagang.....	17
5. Macam-Macam Jajanan Tradisional.....	17
6. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan.....	19
7. Bahan Tambahan Makanan.....	22
8. Pemeriksaan Fisik Organoleptik.....	22
9. Panelis.....	23
10. Rhodamin B.....	23
11. Formalin.....	24
12. Angka Kuman.....	25
C. Kerangka Teori.....	26
D. Kerangka Konsep.....	27

<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>28</b>
A. Desain Penelitian.....	28
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	28
C. Variabel Definisi Operasional.....	28
D. Rancangan Sampel.....	35
E. Alur Penelitian.....	36
F. Pengumpulan Data.....	39
G. Pengolahan Data.....	40
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>43</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	43
B. Hasil Pemeriksaan Kualitas Fisik (Organoleptik) Makanan Jajanan Tradisional.....	44
C. Hasil Pemeriksaan Kualitas Kimia (Rhodamin B dan Formalin) Makanan Jajanan Tradisional.....	48
D. Hasil Pemeriksaan Kualitas Mikrobiologi (Angka Kuman) Makanan Jajanan Tradisional.....	50
E. Hasil Rekapitulasi Analisis Kualitas Makanan Jajanan Tradisional Dari Aspek Fisik, Kimia, Mikrobiologi.....	52
<b>BAB V PEMBAHASAN.....</b>	<b>53</b>
A. Hasil Analisis Pemeriksaan Kualitas Fisik (Organoleptik) Makanan Jajanan Tradisional.....	53
B. Hasil Analisis Pemeriksaan Kualitas Kimia (Rhodamin B dan Formalin) Makanan Jajanan Tradisional.....	55
C. Hasil Analisis Pemeriksaan Kualitas Mikrobiologi (Angka Kuman) Makanan Jajanan Tradisional.....	56
<b>BAB VI PENUTUP.....</b>	<b>58</b>
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran.....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	