

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PESYARATAN	
LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
SURAT PERNYATAAN	
BIODATA PENULIS	
ABSTRAK	
ABSTRACT	
KATA PENGANTAR	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR TABEL	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR GAMBAR	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Hasil Penelitian Terdahulu	6
B. Tinjauan Teori.....	8
1. Pengertian Angkringan	8
2. Pengertian Makanan Jajanan.....	8
3. Makanan Tradisional.....	9
4. Sate Usus Ayam.....	10
5. Prinsip Dasar Hygiene dan Sanitasi Makanan	12
6. Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan.....	13
7. Persyaratan Makanan Sehat	13
8. Personal Hygiene	14
9. Bahan Tambahan Pangan.....	14
10. Keamanan Pangan.....	15
11. Organoleptik	16
12. Formalin	17
13. Boraks	17
14. Rhodamin B	17
C. Kerangka Teori.....	18
D. Kerangka Konsep	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
A. Jenis Penelitian.....	20
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	20
C. Populasi, Sampel, Besar Sampel dan Teknik.....	21
D. Variabel dan Definisi Operasional	21
E. Alur Penelitian	25

F. Pengumpulan Data	28
G. Pengolahan dan Analisis Data.....	29
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	31
A. Gambaran Umum Obyek Penelitian.....	31
B. Hasil Penelitian.....	32
BAB V PEMBAHASAN.....	35
A. Hasil Pemeriksaan Fisik (Uji Organoleptik) Makanan Jajanan Sate Usus Ayam.....	35
B. Hasil Pemeriksaan Kimia (Formalin, Boraks, Rhodamin B) Makanan Jajanan Sate Usus Ayam.....	36
C. Analisis Kualitas Makanan Jajanan Sate Usus Ayam Ditinjau Dari Aspek Fisik Dan Kimia.....	49
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	