

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL DEPAN</b>	
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM</b>	
<b>LEMBAR PERSYARATAN</b>	
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	
<b>SURAT PERNYATAAN</b>	
<b>BIODATA PENULIS</b>	
<b>ABSTRAK</b>	
<b>ABSTRACT</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>vi</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah Dan Batasan Masalah .....	6
C. Rumusan Masalah .....	6
D. Tujuan Penelitian .....	7
E. Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
A. Hasil Penelitian Terdahulu .....	9
B. Telaah Pustaka Yang Sesuai.....	11
1. Pengertian Pasar Tradisional.....	11
2. Pengertian Makanan Jajanan.....	11
3. Macam-Macam Jajanan Pasar Tradisional (yang diteliti).....	11
4. Bahan Tambahan Pangan.....	12
5. Keamanan Pangan.....	13
6. Pengelolaan Makanan.....	14
7. Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan.....	15
8. Makanan Yang Memenuhi Syarat.....	16
9. Organoleptik.....	18
10. Borak.....	19
11. Formalin.....	20
12. Rhodamin B.....	21
13. Angka Kuman.....	21
C. Kerangka Teori.....	24
D. Kerangka Konsep .....	25

<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN.....</b>	26
	A. Jenis Penelitian .....	26
	B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	26
	C. Variabel dan Definisi Operasional .....	26
	D. Rancangan Sampel.....	30
	E. Alur Penelitian.....	31
	F. Pengumpulan Data .....	34
	G. Pengolahan Data dan Analisis Data.....	36
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN.....</b>	37
	A. Gambaran Umum Obyek Penelitian.....	37
	B. Hasil Penelitian.....	38
<b>BAB V</b>	<b>PEMBAHASAN.....</b>	50
	A. Hasil Pengamatan Tempat Penjualan Makanan Jajanan Tradisional.....	50
	B. Hasil Pemeriksaan Fisik (Uji Organoleptik) Makanan Jajanan Tradisional.....	52
	C. Hasil Pemeriksaan Kimia (Boraks, Formalin, Rhodamin B) Makanan Jajanan Tradisional.....	56
	D. Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi (Angka Kuman) Makanan Jajanan Tradisional.....	58
	E. Analisis Kualitas Makanan Jajanan Tradisional Ditinjau Dari Aspek Fisik, Kimia Dan Mikrobiologi.....	59
<b>BAB VI</b>	<b>PENUTUP.....</b>	60
	A. Kesimpulan.....	60
	B. Saran.....	61
	<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	62