

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN UJIAN SIDANG SKRIPSI	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	v
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
KATA PENGANTAR	xiii
LEMBAR PERNYATAAN	xvi
ABSTRAK	xvii
ABSTRACT.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1. Lingkup Masalah	5
2. Lingkup Metode	5
3. Lingkup Keilmuan.....	5
4. Lingkup Sasaran	6
5. Lingkup Tempat	6
6. Lingkup Waktu.....	6

E.	Manfaat Penelitian	6
1.	Bagi Institusi.....	6
2.	Bagi Program Studi	6
3.	Bagi Keilmuan Gizi	6
4.	Bagi Peneliti	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....		7
A.	Tinjauan Pustaka	7
1.	Keamanan Pangan	7
2.	Bahan Tambahan Pangan	10
3.	Bahan Pengawet	12
4.	Formalin	15
5.	Ikan Asin	17
6.	Pengetahuan.....	21
B.	Kerangka Teori.....	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		25
A.	Kerangka Konsep.....	25
B.	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	25
1.	Variabel Penelitian	25
2.	Definisi Operasional.....	25
C.	Desain Penelitian.....	26
D.	Populasi dan Sampel Penelitian	26
1.	Populasi	26
2.	Sampel	26
E.	Instrumen Penelitian.....	27
F.	Prosedur Penelitian.....	27
1.	Pengambilan Data Awal	27
2.	Tahap Persiapan.....	27

3. Tahap Pelaksanaan	28
G. Pengolahan dan Analisis Data.....	29
1. Pengolahan Data	29
2. Analisis Data	29
BAB IV HASIL PENELITIAN	30
A. Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	30
B. Hasil Uji Kualitatif Formalin pada Ikan Asin.....	31
C. Karakteristik Penjual Ikan Asin	32
D. Gambaran Pengetahuan Penjual Ikan Asin	33
BAB V PEMBAHASAN	35
A. Hasil Uji Kualitatif Formalin pada Ikan Asin.....	35
B. Karakteristik Penjual Ikan Asin	37
C. Gambaran Pengetahuan Penjual Ikan Asin	38
D. Keterbatasan Penelitian.....	41
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	42
A. Kesimpulan	42
B. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	49

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Sumber Bahaya Kimia	9
Tabel 2.2 Bahan Tambahan Pangan yang Diizinkan dan Dilarang	12
Tabel 3.1 Definisi Operasional	25
Tabel 4.1 Hasil Pemeriksaan Kandungan Formalin pada Ikan Asin dengan <i>Formalin Test Kit</i>	31
Tabel 4.2 Uji Kandungan Formalin Berdasarkan Jenis Ikan	32
Tabel 4.3 Karakteristik Responden	33
Tabel 4.4 Kategori Gambaran Pengetahuan.....	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan Tapindang (a) dan Ikan Asin Japuh (b).....	19
Gambar 2.2 Ikan Cucut (a) dan Ikan Asin Cucut (b)	19
Gambar 2.3 Ikan Kembung (a) dan Ikan Peda Merah (b).....	20
Gambar 2.4 Ikan Lemuru (a) dan Ikan Asin Kere Manis (b).....	21
Gambar 2.5 Ikan Teri Nasi (a) dan Ikan Asin Teri Nasi (b)	21
Gambar 2.6 Kerangka Teori.....	24
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan Penelitian.....	49
Lampiran 2. <i>Informed Consent</i>	51
Lampiran 3. Kuesioner Pengetahuan	52
Lampiran 4. Hasil Validitas Bahasa Kuesioner Gambaran Pengetahuan	54
Lampiran 5. Dokumentasi Uji Laboratorium.....	56
Lampiran 6. Dokumentasi Wawancara Penjual Ikan Asin	57
Lampiran 7. SK Pembimbing Skripsi	58
Lampiran 8. Lembar Revisi Seminar Proposal	59
Lampiran 9. Perizinan Etik Penelitian	61