

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI .....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
LEMBAR PERNYATAAN.....	xii
KATA PENGANTAR .....	xii
ABSTRAK .....	xv
<i>ABSTRACT</i> .....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Ruang Lingkup Penelitian .....	6
1. Lingkup Masalah .....	6
2. Lingkup Metode.....	6
3. Lingkup Keilmuan.....	6
4. Lingkup Sasaran .....	7
5. Lingkup Tempat.....	7
6. Lingkup Waktu .....	7

E. Manfaat Penelitian.....	7
1. Bagi Institusi/Subjek Penelitian.....	7
2. Bagi Program Studi.....	7
3. Bagi Keilmuan Gizi .....	7
4. Bagi Peneliti.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	8
1. Keamanan Pangan .....	8
2. Bahan Tambahan Pangan .....	11
3. Zat Pewarna .....	14
4. Rhodamin B.....	18
5. Efek Rhodamin B bagi Kesehatan.....	23
6. Saus Tomat dan Saus Cabai.....	24
7. Pengetahuan.....	28
B. Kerangka Teori .....	32
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>33</b>
A. Kerangka Konsep .....	33
B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional .....	33
1. Variabel Penelitian.....	33
2. Definisi Operasional .....	33
C. Desain Penelitian .....	34
D. Populasi dan Sampel Penelitian .....	34
1. Populasi .....	34
2. Sampel.....	34
E. Instrumen Penelitian.....	35
F. Prosedur Penelitian.....	37
1. Prosedur Pengambilan Sampel .....	37
2. Prosedur Analisis Kandungan Rhodamin B .....	37
3. Prosedur Pengambilan Data Tingkat Pengetahuan Pedagang Bakso .....	38
G. Pengolahan dan Analisis Data.....	38
1. Pengolahan Data .....	38

2. Analisis Data.....	39
BAB IV HASIL PENELITIAN .....	40
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	40
B. Karakteristik Responden .....	41
C. Hasil Analisis Rhodamin B pada Saus Tomat dan Saus Cabai .....	42
D. Tingkat Pengetahuan Pedagang Bakso .....	47
BAB V PEMBAHASAN .....	50
A. Hasil Analisis Rhodamin B pada Saus Tomat dan Saus Cabai .....	50
B. Tingkat Pengetahuan Pedagang Bakso.....	54
C. Pengetahuan Berdasarkan Karakteristik Responden .....	57
1. Pengetahuan responden berdasarkan karakteristik usia.....	57
2. Pengetahuan responden berdasarkan karakteristik pendidikan .....	58
3. Pengetahuan responden berdasarkan karakteristik pengalaman.....	59
D. Keterbatasan Penelitian .....	59
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....	60
A. Kesimpulan.....	60
B. Saran .....	60
DAFTAR PUSTAKA .....	61
LAMPIRAN.....	68