

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Perbedaan antara zat pewarna alami dan pewarna sintetis	15
Tabel 2. 2	Daftar Zat Pewarna Sintetis yang Diizinkan Penggunaannya dalam Pangan	16
Tabel 2. 3	Daftar Nama Zat Pewarna Terlarang dalam Makanan.....	17
Tabel 2. 4	Syarat Mutu Saus Tomat.....	26
Tabel 2. 5	Syarat Mutu Saus Cabai.....	27
Tabel 3. 1	Definisi Operasional	33
Tabel 3. 2	Sampel Merk Saus Tomat dan Saus Cabai yang Diteliti	35
Tabel 3. 3	Indikator Tes Pengetahuan.....	36
Tabel 4. 1	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden	41
Tabel 4. 2	Karakteristik Responden Berdasarkan Riwayat Edukasi/Penyuluhan dan Sumber Informasi	42
Tabel 4. 3	Distribusi Jenis Saus Tomat yang Digunakan Responden.....	43
Tabel 4. 4	Distribusi Jenis Saus Cabai yang Digunakan Responden.....	43
Tabel 4. 5	Distribusi Tempat Pembelian Produk Saus yang Digunakan Responden	44
Tabel 4. 6	Atribut Produk Saus Berdasarkan Penting atau Tidaknya Menurut Responden	44
Tabel 4. 7	Kandungan Rhodamin B pada Sampel Saus Tomat	45
Tabel 4. 8	Kandungan Rhodamin B pada Sampel Saus Cabai	46
Tabel 4. 9	Distribusi Frekuensi Kandungan Rhodamin B pada Sampel Saus Tomat dan Saus Cabai.....	46
Tabel 4. 10	Distribusi Penilaian Pengetahuan Responden Berdasarkan Indikator	47
Tabel 4. 11	Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Responden	49
Tabel 4. 12	Distribusi Pengetahuan Berdasarkan Karakteristik Responden.....	49