

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
ABSTRACT	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tanaman Cincau	5
1. Cincau Hijau	5
2. Cincau Perdu	6
3. Cincau Minyak	6
4. Cincau Hitam	7
B. Cara Pengolahan Cincau Hitam	11
1. Menyiapkan Daun Cincau Hitam	11
2. Cara Pengolahan Cincau Hitam	12
C. Peredaran Cincau Hitam	13
1. Pasar Induk Gadang Malang	14
2. Giant Swalayan Mall Olympic Garden	14
3. Super Indo Langsep	15
D. Keamanan Pangan	15
E. Tipe Bahaya pada Makanan	16
1. Bahaya Biologi	16
2. Bahaya Kimia	17
3. Bahaya Fisik	18
F. Mutu Mikrobiologi	18
1. Total Cemar Mikroba atau Angka Lempeng Total (ALT)	18
2. Bakteri <i>Escherichia coli</i>	21
3. Batas Maksimum Cemar Mikroba pada Cincau Hitam	26
G. Boraks	27
H. Karakteristik Fisik	28

BAB III KERANGKA KONSEP	
A. Kerangka Konsep Penelitian	30
BAB IV METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Desain Penelitian	31
B. Waktu dan Tempat Penelitian	31
C. Populasi dan Sampel Penelitian	31
D. Variabel Penelitian	32
E. Definisi Operasional Variabel	32
F. Instrumen Penelitian	33
G. Metode Pengumpulan Data	35
H. Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data	40
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Cincin Hitam	41
B. Karakteristik Fisik Cincin Hitam	42
C. Total Cemaran Mikroorganisme	45
D. Adanya <i>Escherichia coli</i>	47
E. Uji Kualitatif Boraks	48
BAB VI PENUTUP	
A. Kesimpulan	49
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN-LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	Kandungan Gizi Daun Cincau Hitam per 100 g Bahan	9
2	Definisi Operasional Variabel	32
3	Hasil Pengamatan Karakteristik Fisik pada Sampel Cincau Hitam	42
4	Hasil Penelitian Angka Lempeng Total pada Sampel Cincau Hitam	45
5	Hasil Penelitian Adanya <i>Escherichia coli</i> pada Sampel Cincau Hitam	46
6	Hasil Penelitian Uji Kualitatif Boraks pada Sampel Cincau Hitam	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	Kerangka Konsep Penelitian	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	Kriteria Mikroba dalam Cincau Hitam Menurut Peraturan Kepala Badan POM RI Nomor 16 Tahun 2016	54
2	Bahan yang Dilarang Digunakan sebagai Bahan Tambahan Pangan (BTP) Berdasarkan Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan	56
3	Gambaran Sampel Cincau Hitam yang Diteliti	57
4	Hasil Analisis Angka Lempeng Total pada Sampel Cincau Hitam	58
5	Hasil Analisis Adanya <i>Escherichia coli</i> pada Sampel Cincau Hitam	62
6	Dokumentasi Uji Kualitatif Boraks	66