

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	iv
ABSTRAKSI	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Kerangka Pikir Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Pangan	5
1. Pengetian Pangan	5
2. Jenis-jenis Pangan.....	5
B. Keamanan pangan.....	6
C. Tahu.....	7
1. Definisi Tahu.....	7
2. Jenis-jenis Tahu	8
3. Mutu dan Daya Simpan Tahu	9
4. Tahu Berformalin.....	11
D. Bahan Tambahan Pangan	11
1. Definisi Bahan Tambahan Pangan	11
2. Penggolongan Bahan Tambahan Pangan (BTP)	12
3. Tujuan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan	12
E. Formalin	13
1. Definisi Formalin	13
2. Penggunaan Formalin.....	14
3. Efek Formalin Bagi Kesehatan	14
BAB Iii METODE PENELITIAN	15
A. Jenis Penelitian	15
B. Waktu dan Tempat Penelitian	15
C. Bahan dan Alat.....	15
D. Definisi Operasional Variabel.....	15

E. Prosedur Penelitian	16
1. Pengambilan Sampel	16
2. Uji Kualitatif Penggunaan Formalin	16
F. Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
A. Karakteristik Tahu Sutra	17
B. Hasil Uji Kualitatif Penggunaan Formalin	18
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	20
A. Kesimpulan.....	20
B. Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	23

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan Menurut SNI 7388:2009	7
Tabel 2. Syarat Mutu Tahu Menurut SNI 01-3142-1998.....	10
Tabel 2. Definisi Operasional Variabel.....	15
Tabel 3. Karakteristik Tahu Sutra	17
Tabel 4. Hasil Analisis Uji Kandungan Formalin	18