

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS	
AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Higiene dan Sanitasi.....	7
2.2 Tujuan Higiene dan Sanitasi.....	7
2.3 Prinsip Higiene dan Sanitasi	8
2.4 Pangan.....	10

2.5 Bahan Tambahan Pangan	10
2.5.1 Bahan Tambahan Pangan Yang Diperbolehkan	11
2.5.2 Bahan Tambahan Pangan Yang Dilarang.....	12
2.6 Formalin.....	13
2.6.1 Penggunaan Formalin Yang Benar	14
2.6.2 Penggunaan Formalin Yang Salah.....	15
2.6.3 Dampak Formalin Bagi Kesehatan	15
2.7 Tahu.....	16
2.7.1 Kandungan Gizi Tahu	17
2.7.2 Standar Kualitas Tahu	18
2.7.3 Proses Pembuatan Tahu.....	19
2.7.4 Ciri-ciri Tahu Yang Mengandung Formalin.....	19
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	21
3.1 Kerangka Konsep.....	21
3.2 Definisi Operasional.....	21
BAB IV METODE PENELITIAN	23
4.1 Jenis Penelitian	23
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	23
4.3 Populasi dan Sampel Penelitian.....	23
4.3.1 Populasi.....	23
4.3.2 Sampel.....	23
4.4 Alat dan Bahan.....	23
4.4.1 Alat Pengambilan Sampel	23
4.4.2 Alat Pengujian Sampel	24
4.4.3 Bahan Pengujian Sampel	24
4.5 Prosedur Kegiatan Di Lapangan	24

4.6 Jenis Data.....	26
4.7 Pengolahan dan Cara Analisis Data.....	26
4.7.1 Pengolahan Data	26
4.7.2 Analisis Data.....	27
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
5.1 Profil Industri Tahu.....	28
5.2 Higiene dan Santasi Industri Tahu.....	30
5.2.1 Pemilihan Bahan Baku Tahu	31
5.2.2 Penyimpanan Bahan Baku Tahu	32
5.2.3 Pengolahan Tahu	34
5.2.4 Penyimpanan Tahu Yang Sudah Jadi	42
5.2.5 Pengangkutan Tahu	43
5.2.6 Penyajian Tahu.....	45
5.3 Identifikasi Formalin Pada Tahu	47
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
6.1 Kesimpulan	51
6.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
DAFTAR LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Tahu	17
Tabel 2. Standar Kualitas Tahu.....	18
Tabel 3. Definisi Operasional.....	21
Tabel 4. Hasil Persentase Higiene dan Sanitasi	30
Tabel 5. Hasil Persentase Pemilihan Bahan Baku Tahu	31
Tabel 6. Hasil Persentase Penyimpanan Bahan Baku Tahu	33
Tabel 7. Hasil Persentase Pengolahan Tahu	35
Tabel 8. Hasil Persentase Penyimpanan Tahu Yang Sudah Jadi.....	42
Tabel 9. Hasil Persentase Pengangkutan Tahu	44
Tabel 10. Hasil Persentase Penyajian Tahu.....	46
Tabel 11. Hasil Identifikasi Formalin Secara Kualitatif Pada Tahu	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Rumus Molekul Formalin.....	14
Gambar 2. Tahu	17
Gambar 3. Prosedur Kegiatan Di Industri Tahu.....	24
Gambar 4. Prosedur Pengujian Easy Test Formalin.....	25
Gambar 5. Easy Test Formalin.....	47