

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
DAFTAR SINGKATAN	xii
DAFTAR ISTILAH	xiii
INTISARI	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan.....	3
Manfaat.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Pangan Olahan Asal Hewan	4
Bakso	5
Bahaya dalam Pangan	6
Bahaya Biologi	8
Bahaya Fisik	9
Bahaya Kimia	10
Natrium Tetraborat	11
Pengujian Kandungan Boraks pada Pangan Olahan	14
Antosianin	15
Betasianin	18
MATERI DAN METODE.....	20
Waktu dan Tempat	20
Materi	20
Alat.....	20
Bahan	20
Metode.....	21

Pembuatan Kertas Uji	21
Pembuatan Kontrol Positif NTB 10%	22
Pembuatan Kontrol Bakso Positif dan Negatif	22
Pengujian Sampel Bakso dengan Kertas Uji	23
Analisis Data.....	24
Alur Pengambilan Data	24
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
Kertas Uji Antosianin	26
Kol Ungu.....	26
Ubi Ungu.....	28
Bunga Rosella Kering.....	30
Kertas Uji Betasianin.....	36
Buah Bit	36
Edukasi kepada Masyarakat tentang Penggunaan BTP.....	42
KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
Kesimpulan.....	45
Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN.....	53