

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN .....	ii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH .....	v
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH .....	vi
ABSTRAK .....	vii
ABSTRACT .....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	4
1.3 Pembatasan Masalah .....	4
1.4 Rumusan Masalah .....	4
1.5 Tujuan Penelitian .....	5
1.5.1 Tujuan Umum .....	5
1.5.2 Tujuan Khusus .....	5
1.6 Manfaat Penelitian .....	5
1.7 Ketebaruan Penelitian .....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Pangan .....	10
2.1.1 Pengertian Pangan .....	10
2.1.2 Keamanan Pangan .....	11
2.1.2.1 Sifat, kegunaan dan keamanan BTP .....	12
2.2 Saus .....	12
2.2.1 Pengertian Saus .....	12
2.2.2 Macam-Macam Saus .....	13
2.3 Bahan Tambahan Pangan .....	15
2.3.1 Pengertian Bahan Tambahan Pangan.....	15
2.3.2 Tujuan Penggunaan BTP.....	17
2.3.3 Penggolongan BTP.....	18
2.4 Pewarna Bahan Pangan .....	18
2.4.1 Pengertian Pewarna.....	18
2.4.2 Pewarna Makanan .....	19
2.4.2.1 Peraturan pengguna zat pewarna .....	20
2.4.2.2 Pengaruh Penggunaan BTP pada Kesehatan .....	20

2.5 Natrium Benzoat .....	21
2.5.1 Pengertian Natrium Benzoat.....	21
2.5.2 Toksisitas Natrium Benzoat .....	22
2.5.3 Manfaat dan dampak penanggulangan .....	23
2.6 Karakteristik Sosial Ekonomi .....	24
2.6.1 Pengertian Pendidikan .....	24
2.6.2 Pengertian Pendapatan .....	24
2.7 Pengetahuan .....	25
2.7.1 Pengertian Pengetahuan .....	25
2.7.2 Tingkat Pengetahuan .....	25
2.7.3 Faktor-faktor yang mempengaruhi .....	26
2.7.4 Cara Mengukur Tingkat Pengetahuan .....	28
2.8 Daya Terima .....	28
2.8.1 Pengertian Daya Terima .....	28
2.9 Keputusan Pembelian .....	30
2.9.1 Pengertian Keputusan Pembelian .....	30
2.9.2 Faktor Yang Mempengaruhi .....	30
2.10 Kerangka Berpikir.....	34
2.11 Kerangka Konsep.....	36
2.12 Hipotesis.....	37
BAB III METODE PENELITIAN .....	38
3.1 Tempat Penelitian dan Waktu Penelitian .....	38
3.2 Jenis dan Rancangan Penelitian .....	38
3.3 Populasi dan Sampel .....	38
3.3.1 Populasi .....	38
3.3.2 Sampel .....	38
3.4 Instrumen Penelitian.....	39
3.4.1 Instrumen Yang Digunakan .....	39
3.4.2 Variabel Penelitian.....	43
3.4.3 Definisi Konseptual.....	43
3.4.4 Definisi Operasional.....	44
3.5.4 Data Yang Dikumpulkan .....	46
3.5 Teknik Pengumpulan Data .....	46
3.6 Pengolahan Data.....	48
3.7 Teknik Analisis Data.....	49
BAB IV HASIL PENELITIAN .....	51
4.1 Karakteristik Bahan Tambahan Pangan .....	51
4.1.1 Natrium Benzoat .....	51
4.1.2 Rhodamin B .....	52
4.2 Karakteristik Sosial Ekonomi .....	53

4.3 Pengetahuan Konsumen Mengenai Saus Sambal .....	54
4.4 Daya Terima Konsumen Mengenai Saus Sambal .....	54
4.5 Keputusan Pembelian Saus Sambal .....	55
4.6 Tingkat Pendidikan Terhadap Keputusan Pembelian Saus Sambal .....	55
4.7 Penghasilan Terhadap Keputusan Pembelian Saus Sambal .....	56
4.8 Tingkat Pengetahuan Terhadap Keputusan Pembelian Saus .....	56
4.9 Daya Terima Terhadap Keputusan Pembelian Saus Sambal .....	57
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>58</b>
5.1 Karakteristik Sosial Ekonomi Pendidikan Terakhir Responden .....	58
5.2 Karakteristik Sosial Ekonomi Penghasilan Responden .....	58
5.3 Pengetahuan Konsumen Mengenai Saus Sambal .....	59
5.4 Daya Terima Konsumen Mengenai Saus Sambal .....	60
5.5 Keputusan Pembelian Saus Sambal .....	61
5.6 Tingkat Pendidikan Terhadap Keputusan Pembelian Saus Sambal .....	62
5.7 Penghasilan Terhadap Keputusan Pembelian Saus Sambal .....	62
5.8 Tingkat Pengetahuan Terhadap Keputusan Pembelian Saus .....	63
5.9 Daya Terima Terhadap Keputusan Pembelian Saus Sambal .....	64
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>66</b>
6.1 Kesimpulan .....	66
6.2 Saran .....	67
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>68</b>
<b>LAMPIRAN</b>	