

DAFTAR ISI

ABSTRAK

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Pembatasan Masalah	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Zat Aditif pada Makanan	6
B. Penggunaan Sumber Betakaroten untuk Pengawetan Makanan	10
C. Karakteristik Format Lembar Kerja untuk Pembelajaran Kimia	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Deskripsi Penelitian	24
B. Desain Penelitian	24

C. Bahan dan Peralatan	29
D. Teknik Sampling	29
E. Prosedur Penelitian	30

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Kondisi Optimum Pemanfaatan Ekstrak Wortel Sebagai Pengawet	
Bakso	38
Karakteristik Bakso yang Telah Diawetkan Dengan Ekstrak Wortel	40
B. Hasil Validasi dan Uji Kelayakan Terhadap Lembar Kerja Pemanfaatan	
Ekstrak Wortel Sebagai Pengawet Bakso	46

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Kesimpulan	49
B. Saran	50

DAFTAR PUSTAKA	51
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN-LAMPIRAN	54
--------------------------------	-----------