

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Judul	i
Lembar Persetujuan	ii
Lembar Pengesahan	iii
Lembar Pernyataan Orisinalitas	iv
Abstrak	v
Biodata Penulis	vii
Lembar Persembahan	viii
Motto	ix
Kata Pengantar	x
Daftar Isi	xi
Daftar Tabel	xiii
Daftar Gambar	xiv
Daftar Lampiran	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Makanan	8
B. Pengertian Hygiene dan Sanitasi Makanan	15
C. Prinsip Hygiene Sanitasi makanan	16
D. Faktor yang Mempengaruhi Hygiene dan Sanitasi Makanan	34
E. Makanan dan Pencemarannya	36
F. Kualitas Mikrobiologi Pada Makanan	39
G. Penyakit Akibat Bawaan Makanan	43
H. Kerangka Teori	43
I. Kerangka Konsep	44
J. Hipotesis	45
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	46
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	47

C. Subjek Penelitian	47
D. Variabel Penelitian	49
E. Definisi Operasional	51
F. Pengumpulan Data	54
G. Tahapan Penelitian	54
H. Pengolahan dan Analisa Data	55

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran umum	57
B. Hasil penelitian	60
C. Pembahasan	65

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	70
B. Saran	71

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
Tabel 2.1	Suhu penyimpanan berdasarkan jenis bahan makanan	18
Tabel 2.2	Suhu penyimpanan makanan berdasarkan penyajian	25
Tabel 3.1	Jenis Sampel Makanan Jajanan	49
Tabel 3.2	Definisi Operasional	51
Tabel 4.1	Cakupan wilayah kerja Puskesmas Sukadamai	58
Tabel 4.2	Data persebaran tempat makan jajanan	59
Tabel 4.3	Distribusi frekuensi perilaku personal hygiene	60
Tabel 4.4	Distribusi frekuensi perilaku penggunaan APD	61
Tabel 4.5	Distribusi frekuensi hasil pemeriksaan mikrobiologi	62
Tabel 4.6	Distribusi berdasarkan hubungan perilaku personal hygiene dengan kualitas mikrobiologi makanan jajanan	63
Tabel 4.7	Distribusi berdasarkan hubungan perilaku penggunaan APD dengan kualitas mikrobiologi makanan jajanan	64

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar		Halaman
Gambar 2.1	Kerangka Teori	44
Gambar 2.2	Kerangka Konsep	45

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

- Lampiran 1 Scan surat penelitian
- Lampiran 2 Ceklist perilaku penjamah makanan
- Lampiran 3 Prosedur pemeriksaan kualitas mikrobiologi pada makanan jajanan
- Lampiran 4 Data tabel output SPSS
- Lampiran 5 Dokumentasi Penelitian