

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR SAMPUL LUAR.....	i
LEMBAR JUDUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	vi
BIODATA PENULIS	v
ABSTRAK.....	vii
MOTTO	ix
PERSEMBAHAN.....	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat.....	8
E. Ruang Lingkup	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Definisi	10
B. Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan.....	11
C. Penjamah Makanan	23
D. Faktor Yang Mempengaruhi Penjamah Makanan.....	24
E. Kualitas Mikrobiologi Pada Makanan.....	25
F. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pertumbuhan Mikroba pada Makanan.....	26
G. Penyakit Akibat Makanan Yang Terinfeksi Bakteri	32
H. Angka Kuman Makanan.....	34
I. Kerangka Teori.....	36
J. Kerangka Konsep	37
K. Hipotesis Penelitian.....	37

BAB III	METODE PENELITIAN	
	A. Jenis dan Rancangan Penelitian	39
	B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	39
	C. Subjek Penelitian.....	39
	D. Variabel Penelitian	41
	E. Definisi Operasional.....	42
	F. Teknik Pengumpulan Data	44
	G. Pengolahan Data dan Analisis Data	44
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	A. Hasil Penelitian.....	46
	B. Pembahasan	57
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan.....	68
	B. Saran.....	68
	DAFTAR PUSTAKA.....	71
	LAMPIRAN	72

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
Tabel 2.1	Suhu penyimpanan bahan makanan	13
Tabel 2.2	Penyimpanan Makanan jadi atau masak	18
Tabel 3.1	Definisi Oprasional	43
Tabel 4.1	Data Kepadatan Penduduk Di Wilayah Kerja Puskesmas Rajabasa Indah	19
Tabel 4.2	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Umur	50
Tabel 4.3	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	50
Tabel 4.4	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	51
Tabel 4.5	Distribusi Frekuensi Karakteristik Berdasarkan Personal Hygiene Penjamah Makanan	52
Tabel 4.6	Hubungan Personal Hygiene Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman pada Makanan	52
Tabel 4.7	Distribusi Frekuensi Karakteristik Berdasarkan Penyimpanan Makanan Jadi	53
Tabel 4.8	Hubungan Penyimpanan Makanan Jadi Dengan Angka Kuman pada Makanan	54
Tabel 4.9	Distribusi Frekuensi Karakteristik Berdasarkan Pengangkutan Makanan Jadi	55
Tabel 4.10	Hubungan Pengangkutan Makanan Jadi Dengan Angka Kuman Pada Makanan	56
Tabel 4.11	Distribusi Frekuensi Karakteristik Berdasarkan Penyajian Makanan Jadi	57
Tabel 4.12	Hubungan Penyajian Makanan Jadi Dengan Angka Kuman pada Makanan	58
Tabel 4.13	Distribusi Frekuensi Angka Kuman Pada Sampel Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Di Kecamatan Rajabasa	59

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar		Halaman
Gambar 2.1	Kerangka Teori	38
Gambar 2.2	kerangka Konsep	39