

DAFTAR ISI

COVER LUAR.....	i
LEMBAR JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
BIODATA PENULIS.....	v
LEMBAR ORISINALITAS	vi
LEMBAR PERSEMBAHAN	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
MOTTO	x
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Makanan	7
B. Pengertian Hygiene dan Sanitasi Makanan	14
C. Prinsip Hygiene Sanitasi makanan	15
D. Faktor yang Mempengaruhi Hygiene dan Sanitasi Makanan ..	32
E. Makanan dan Pencemarannya	34
F. Kualitas Mikrobiologi Pada Makanan	37
G. Penyakit Akibat Bawaan Makanan	42
H. Kerangka Teori.....	43
I. Kerangka Konsep	44
J. Hipotesis.....	45
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	46
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	46
C. Rancangan Penelitian	46
D. Subjek Penelitian	47
E. Variabel Penelitian	47
F. Definisi Operasional.....	48
G. Pengumpulan Data	49
H. Pengolahan Data	50
I. Analisa Data	51

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	52
B. Pembahasan.....	54
BAB V SIMPULAN DAN SARA	
A. Simpulan	64
B. Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Suhu penyimpanan berdasarkan jenis bahan makanan	17
Tabel 2.2	Suhu penyimpanan makanan berdasarkan penyajian	23
Tabel 3.1	Definisi Operasional	48
Tabel 4.1	Karakteristik Responden	52
Tabel 4.2	Personal Hygiene Pedagang Makanan (Jajanan) di Pasar Mandiri Way Kandis Kota Bandar Lampung	52
Tabel 4.3	Kualitas Mikrobiologi Makanan (Jajanan) di Pasar Mandiri Way Kandis Kota Bandar Lampung	53
Tabel 4.4	Hubungan personal hygiene pedagang makanan (jajanan) dengan kualitas mikrobiologi makanan (jajanan) di Pasar Mandiri Way Kandis Kota Bandar Lampung	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kerangka Teori	44
Gambar 2.2	Kerangka Konsep	45

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 2 Laik Etik
- Lampiran 3 Kuesioner
- Lampiran 4 Analisis Data
- Lampiran 5 Dokumentasi