

## DAFTAR ISI

|                                     | Halaman |
|-------------------------------------|---------|
| COVER DEPAN.....                    | i       |
| COVER DALAM.....                    | ii      |
| LEMBAR PERSETUJUAN.....             | iii     |
| LEMBAR PENGESAHAN.....              | iv      |
| BIODATA PENULIS.....                | v       |
| LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS..... | vi      |
| RINGKASAN.....                      | vii     |
| ABSTRACT.....                       | viii    |
| PERSEMBAHAN.....                    | ix      |
| KATA PENGANTAR.....                 | x       |
| DAFTAR ISI .....                    | xi      |
| DAFTAR TABEL.....                   | xiv     |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                | xv      |

### BAB I PENDAHULUAN

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| A. Latar Belakang.....           | 1 |
| B. Rumusan Masalah.....          | 4 |
| C. Tujuan Penelitian .....       | 4 |
| D. Manfaat Penelitian.....       | 5 |
| E. Ruang Lingkup Penelitian..... | 5 |

### BAB II TINJAUAN PUSTAKA

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| A. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan.....                    | 6  |
| B. Pengawasan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan dan Minuman..... | 6  |
| C. Pencemaran Pangan .....                                     | 7  |
| D. Pengotoran Karena Faktor Intrinsik.....                     | 8  |
| E. Keracunan Makanan.....                                      | 8  |
| 1. Keracunan Karena Jasad Renik.....                           | 8  |
| 2. Keracunan Karena Unsur Kimia dan Radioaktif.....            | 8  |
| 3. Keracunan Makanan karena bakteri .....                      | 8  |
| 4. Keracunan Makanan karena bahan parasit.....                 | 8  |
| 5. Keracunan Makanan karena kontak fisik.....                  | 8  |
| 6. Keracunan Makanan karena bahan kimia .....                  | 8  |
| 7. Keracunan Makanan karena tumbuhan Beracun.....              | 8  |
| F. Pembusukan Makanan.....                                     | 10 |
| G. Kebersihan Alat – Alat Makanan.....                         | 11 |
| 1. Three Compartment Sink .....                                | 11 |

|            |                                                                                    |    |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------|----|
|            | 2. <i>Dish Washing dan Glass Machine Type Conveyer</i> .....                       | 11 |
|            | 3. <i>Desinfection</i> .....                                                       | 12 |
| H          | Cara Penyimpanan Makanan ( <i>Food Storage</i> ) .....                             | 12 |
|            | 1. Pengaturan (Arrangement).....                                                   | 12 |
|            | 2. Kesehatan Gudang.....                                                           | 12 |
| I          | Cara Mengolah Makanan.....                                                         | 13 |
|            | 1. Kebersihan Dapur.....                                                           | 13 |
|            | 2. Kesehatan Individu Penjamah Makanan .....                                       | 13 |
|            | 3. Kebersihan Pengolahan .....                                                     | 13 |
| J          | Cara Penyimpanan Daging.....                                                       | 13 |
| K          | Cara Pengangkutan Makanan.....                                                     | 14 |
| L          | Cara Penyajian Makanan.....                                                        | 14 |
| M          | Pengawasan dan Pengendalian terhadap vector dan<br>binatang pembawa penyakit ..... | 14 |
| N          | Pengawasan Penyediaan Air Bersih.....                                              | 15 |
| O          | Kesehatan Matra.....                                                               | 16 |
| P          | Bagan Kerangka Teori.....                                                          | 17 |
| R          | Bagan Kerangka Konsep.....                                                         | 18 |
|            |                                                                                    | 19 |
| BAB<br>III | Metodologi Penelitian                                                              |    |
|            | A. Desain Penelitian .....                                                         | 20 |
|            | B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....                                                | 20 |
|            | C. Subyek Penelitian .....                                                         | 20 |
|            | D. Variabel Penelitian.....                                                        | 20 |
|            | E. Hipotesis Alternatif ( $H_1$ ).....                                             | 21 |
|            | F. Definisi Operasional.....                                                       | 21 |
|            | G. Instrumen Penelitian.....                                                       | 22 |
|            | H. Teknik Pengumpulan Data .....                                                   | 22 |
|            | I. Teknik Analisis Data.....                                                       | 23 |
|            | J. Etika Penelitian .....                                                          | 23 |
|            | K. Prosedur Kerja.....                                                             | 23 |
|            | L. Uji Pendugaan .....                                                             | 24 |
|            | M. Uji Penguat.....                                                                | 24 |
|            | N. Uji Penegasan.....                                                              | 25 |
| BAB<br>IV  | HASIL DAN PEMBAHASAN                                                               | 29 |
|            | A. Gambaran Umum.....                                                              | 29 |
|            | B. Analisis Univariat.....                                                         | 32 |
|            | C. Analisis Bivariat.....                                                          | 34 |
|            | D. Pembahasan.....                                                                 | 38 |
| BAB<br>V   | PENUTUP                                                                            | 56 |

|    |                 |    |
|----|-----------------|----|
| A. | Kesimpulan..... | 56 |
| B. | Saran.....      | 56 |

DAFTAR PUSTAKA  
LAMPIRAN

## DAFTAR TABEL

| Nomor Tabel |                                                                                                      | Halaman |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tabel 1     | Definisi Operasional                                                                                 | 21      |
| Tabel 4.1   | Distribusi sampel makanan diperiksa di Pelabuhan Bakauheni Tahun 2025                                | 32      |
| Tabel 4.2   | Distribusi perilaku penjamah makanan pada TPP di Pelabuhan Bakauheni Tahun 2025                      | 33      |
| Tabel 4.3   | Distribusi kondisi peralatan makan pada TPP di Pelabuhan Bakauheni Tahun 2025                        | 33      |
| Tabel 4.4   | Distribusi keberadaan vektor pada TPP di Pelabuhan Bakauheni Tahun 2025                              | 33      |
| Tabel 4.5   | Distribusi Air Bersih di Pelabuhan Bakauheni Tahun 2025                                              | 33      |
| Tabel 4.6   | Hubungan antara perilaku penjamah makanan dengan kontaminasi E.coli pada TPP DI Bakauheni Tahun 2025 | 34      |
| Tabel 4.7   | Hubungan antara peralatan makanan dengan kontaminasi bakteri pada kantin Tahun 2025                  | 36      |
| Tabel 4.8   | Hubungan antara vektor dengan kontaminasi E.coli pada TPP di Bakauheni Tahun 2025                    | 37      |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Nomor Lampiran

|            |                                |
|------------|--------------------------------|
| Lampiran 1 | Layak Etik                     |
| Lampiran 2 | Surat izin Penelitian          |
| Lampiran 3 | Surat Balasan                  |
| Lampiran 4 | Dokumentasi Pemeriksaan Sampel |
| Lampiran 5 | Tabel Distribusi Data          |
| Lampiran 6 | Logbook bimbingan              |