

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DALAM	i
HALAMAN PERSYARATAN SEBUTAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN	iv
HALAMAN ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah dan Pembatasan Masalah.....	7
1. Identifikasi Masalah	8
2. Batasan Masalah.....	8
C. Rumusan Masalah	9
D. Tujuan Penelitian	9
1. Tujuan Umum	9
2. Tujuan Khusus	9
E. Manfaat Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
A. Makanan Jajanan	11
B. Higiene dan Sanitasi.....	11
C. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	11
1. Pemilihan Bahan Makanan	12
2. Penyimpanan Bahan Makanan	12
3. Pengolahan Makanan	14
4. Penyimpanan Makanan Jadi.....	16
5. Pengangkutan Makanan	17
6. Penyajian Makanan	18
D. <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan	19
E. Sanitasi Tempat Penjualan Makanan	21
F. Air Bersih	21
G. Penyediaan Tempat Sampah	24

H. <i>Escherichia coli</i>	25
1. Taksonomi.....	25
2. Morfologi	25
3. Fisiologi	26
4. Gejala Klinis.....	26
5. Epidemiologi.....	26
6. Daya Tahan Kuman.....	27
7. Jenis – jenis <i>Escherichia coli</i>	27
8. Faktor yang Mempengaruhi Pertumbuhan <i>Escherichia coli</i>	28
9. Mekanisme Adanya <i>Escherichia coli</i> Pada Makanan	29
10. Pencegahan Kontaminasi <i>Escherichia coli</i>	29
I. <i>Food Borne Disease</i>	30
J. Kontaminasi Makanan	31
K. Jenis Kontaminasi	32
L. Faktor – faktor yang Mempengaruhi Perilaku <i>Personal Hygiene</i> Penjamah.....	34
M. Kerangka Konsep	40
BAB III METODE PENELITIAN	43
A. Desain Penelitian.....	43
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	43
1. Lokasi Penelitian.....	43
2. Waktu Penelitian	43
C. Variabel dan Definisi Operasional	43
1. Variabel.....	43
2. Definisi Operasional.....	44
D. Populasi dan Sampel Penelitian	46
E. Pengambilan Sampel.....	46
F. Pengumpulan Data	49
G. Pengolahan dan Analisis Data.....	50
BAB IV HASIL PENELITIAN	57
A. Gambaran Umum Pasar Senggol	57
B. Karakteristik Penjamah Makanan Jajanan	58
1. Usia Penjamah Makanan.....	58
2. Pendidikan Penjamah Makanan	58
C. Kualitas Mikrobiologis Makanan Jajanan (<i>Escherichia coli</i>).....	59
D. Kualitas Mikrobiologis Air Bersih (<i>MPN Coliform</i>)	59
E. Perilaku Penjamah Makanan Jajanan.....	60
1. Pengetahuan Penjamah Makanan Jajanan.....	60
2. Sikap Penjamah Makanan Jajanan	60
3. Tindakan Penjamah Makanan Jajanan	61

4. Perilaku Penjamah Makanan Jajanan.....	60
F. Penyediaan Tempat Sampah	60
BAB V PEMBAHASAN	65
A. Kualitas Mikrobiologis (<i>Escherichia coli</i>) Pada Makanan Jajanan	65
B. Kualitas Mikrobiologis (<i>MPN Coliform</i>) Pada Air Bersih	69
C. Perilaku Penjamah Makanan Jajanan.....	70
1. Pengetahuan Penjamah Makanan Jajanan.....	71
2. Sikap Penjamah Makanan Jajanan	72
3. Tindakan Penjamah Makanan Jajanan	74
4. Perilaku Penjamah Makanan Jajanan.....	77
D. Penyediaan Tempat Sampah	79
BAB VI PENUTUP	83
A. Kesimpulan	83
B. Saran.....	83
DAFTAR PUSTAKA	85

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel II.1	Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	13
Tabel II.2	Suhu Penyimpanan Makanan Jadi.....	17
Tabel III.1	Definisi Operasional Penelitian.....	44
Tabel III.2	Klasifikasi Pengetahuan Berdasar Jumlah Skor Jawaban Responden.....	51
Tabel III.3	Klasifikasi Sikap Berdasar Jumlah Skor Jawaban Responden.....	52
Tabel III.4	Klasifikasi Tindakan Berdasar Jumlah Skor Jawaban Responden.....	53
Tabel III.5	Perhitungan Skor Maksimal Perilaku.....	54
Tabel III.6	Perhitungan Skor Minimal Perilaku.....	54
Tabel III.7	Klasifikasi Perilaku Berdasar Hasil Penilaian.....	54
Tabel III.8	Klasifikasi Penyediaan Tempat Sampah Berdasar Jumlah Skor Jawaban Responden.....	54
Tabel IV.1	Distribusi Responden Berdasar Usia Penjamah Makanan Jajanan di Pasar Senggol Tulungagung Tahun 2020.....	58
Tabel IV.2	Distribusi Responden Berdasar Pendidikan Penjamah Makanan Jajanan di Pasar Senggol Tulungagung Tahun 2020.....	58
Tabel IV.3	Hasil Pemeriksaan Kualitas Mikrobiologis (<i>Escherichia coli</i>) Makanan Jajanan di Pasar Senggol Tulungagung.....	59
Tabel IV.4	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Makanan Jajanan di Pasar Senggol Tulungagung Tahun 2020.....	60
Tabel IV.5	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Sikap Penjamah Makanan Jajanan di Pasar Senggol Tulungagung Tahun 2020.....	61
Tabel IV.6	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tindakan Penjamah Makanan Jajanan di Pasar Senggol Tulungagung Tahun 2020.....	61
Tabel IV.7	Penilaian Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pasar Senggol Tulungagung Tahun 2020.....	62
Tabel IV.8	Distribusi Frekuensi Penyediaan Tempat Sampah di Pasar Senggol Tulungagung Tahun 2020.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1	Kerangka Konsep.....	40
Gambar IV.1	<i>Mapping Area</i> Tempat Penjualan Pasar Senggol.....	57

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

Daftar Singkatan :

B3	= Bahan Berbahaya dan Beracun
Cm	= Sentimeter
<i>E. coli</i>	= <i>Escherichia coli</i>
Gr	= Gram
FEFO	= <i>First Expired First Out</i>
FIFO	= <i>First In First Out</i>
EAEC	= <i>Escherichia coli Enteroagregatif</i>
EHEC	= <i>Escherichia coli Enterohemoragik</i>
EIEC	= <i>Escherichia coli Enteroinvasif</i>
EPEC	= <i>Escherichia coli Enteropatogenik</i>
ETEC	= <i>Escherichia coli Enterotoksigenik</i>
M	= Meter
MPN	= Most Probable Number
pH	= Derajat Keasaman
TPS	= Tempat Pembuangan Sampah Sementara

Daftar Simbol :

%	= Persen
°C	= Derajat Celsius

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Kuesioner Penelitian Pengetahuan
- Lampiran 2 Kuesioner Penelitian Sikap
- Lampiran 3 Kuesioner Penelitian Tindakan
- Lampiran 4 Lembar Observasi Penyediaan Tempat Sampah
- Lampiran 5 Surat Ijin Penelitian
- Lampiran 6 Hasil Pemeriksaan Laboratorium Air Bersih
- Lampiran 7 Hasil Pemeriksaan Laboratorium Makanan Jajanan Lopis
- Lampiran 8 Hasil Pemeriksaan Laboratorium Makanan Jajanan Kicak
- Lampiran 9 Rekapitulasi Penilaian Pengetahuan Penjamah Makanan Jajanan di Pasar Senggol Tulungagung Tahun 2020
- Lampiran 10 Rekapitulasi Penilaian Sikap Penjamah Makanan Jajanan di Pasar Senggol Tulungagung Tahun 2020
- Lampiran 11 Rekapitulasi Penilaian Tindakan Penjamah Makanan Jajanan di Pasar Senggol Tulungagung Tahun 2020
- Lampiran 12 Rekapitulasi Penilaian Penyediaan Tempat Sampah di Pasar Senggol Tulungagung Tahun 2020
- Lampiran 13 Dokumentasi Penelitian
- Lmpiran 14 Cara Memilih Makanan Jajanan Sehat