

## DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN (DALAM).....	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
LEMBAR PENGESAHAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Karya Tulis Ilmiah Dengan Judul :.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
ABSTRAK.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
ABSTRACT.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
KATA PENGANTAR.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
PENDAHULUAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Latar Belakang.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Identifikasi dan Batasan Masalah.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Tujuan Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Manfaat Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
F. Hipotesis.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB II.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
TINJAUAN PUSTAKA.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Pengertian Daging.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Mikrobiologi Daging.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Klasifikasi Bahan Pangan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Keamanan Makanan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
F. Bakteri <i>Salmonella</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
G. Bakteri <i>Coliform</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
H. <i>Foodborne disease</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
I. Kerangka Konsep.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

BAB III.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
METODE PENELITIAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Desain Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Variabel dan Definisi Operasional .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Rancangan Sampel .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Alur Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
F. Pengumpulan Data.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
G. Pengolahan dan Analisis Data.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB IV .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
HASIL PENELITIAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Gambaran Umum Pasar Tambah Rejo Surabaya .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Lokasi Tempat Penggilingan Daging .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Bangunan Tempat Penggilingan Daging .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Tata Ruang Tempat Penggilingan Daging .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Fasilitas Sanitasi Tempat Penggilingan Daging .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
F. Pemeriksaan Kandungan <i>Salmonella</i> Daging Giling.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
G. Sanitasi Tempat Penggilingan Daging.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
H. Analisis Hubungan Sanitasi Tempat Penggilingan Daging Dengan Kualitas Bakteriologis ( <i>Salmonella sp.</i> ) Pada Daging Giling.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB V.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
PEMBAHASAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Lokasi Tempat Penggilingan Daging .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Bangunan Tempat Penggilingan Daging .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Tata Ruang Tempat Penggilingan Daging .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Fasilitas Sanitasi Tempat Penggilingan Daging .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Pemeriksaan Kandungan <i>Salmonella</i> Daging Giling.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
F. Hubungan Sanitasi Tempat Penggilingan Daging Dengan Kualitas Bakteriologis ( <i>Salmonella sp.</i> ) Pada Daging Giling .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB VI .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
PENUTUP .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Kesimpulan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Saran.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR PUSTAKA .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel II.1. Parameter Biologi dalam Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan untuk Media Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi .....	16
Tabel III.1. Definisi Operasional Penelitian.....	33
Tabel III.2. Kriteria Penilaian Sanitasi Tempat Penggilingan Daging .....	28
Tabel III.3. Kriteria Penilaian Lokasi Tempat Penggilingan Daging .....	29
Tabel III.4. Kriteria Penilaian Bangunan Tempat Penggilingan Daging .....	30
Tabel III.5. Kriteria Penilaian Tata Ruang Tempat Penggilingan Daging .....	30
Tabel III.6. Kriteria Penilaian Fasilitas Sanitasi Tempat Penggilingan Daging .....	31
Tabel IV.1. Distribusi Penilaian Lokasi Tempat Penggilingan Daging .....	37
Tabel IV.2. Distribusi Penilaian Bangunan Tempat Penggilingan Daging .....	38
Tabel IV.3. Distribusi Penilaian Tata Ruang Tempat Penggilingan Daging .....	38
Tabel IV.4. Distribusi Penilaian Fasilitas Sanitasi Tempat Penggilingan Daging .....	39
Tabel IV.5. Hasil Pemeriksaan Kandungan <i>Salmonella</i> .....	39
Tabel IV.6. Distribusi Penilaian Sanitasi Tempat Penggilingan Daging .....	40
Tabel IV.7. Analisis Bivariat Sanitasi Tempat Penggilingan Daging .....	40

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2. Kerangka Konsep .....	28
Gambar 3.1. Hubungan Antar Variabel .....	24

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1	Lembar Observasi Sanitasi Tempat Penggilingan Daging
Lampiran 2	Rekapitulasi Hasil Observasi Sanitasi Tempat Penggilingan Daging
Lampiran 3	Dokumentasi
Lampiran 4	Hasil Pemeriksaan Laboratorium Daging Giling
Lampiran 5	Hasil Pemeriksaan Laboratorium Air Bersih
Lampiran 6	Surat Izin Penelitian
Lampiran 7	Hasil Uji Statistik