

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL DALAM</b> .....	ii
<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR</b> .....	iii
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	iv
<b>LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI</b> .....	v
<b>LEMBAR PERSYARATAN KEASLIAN PENULISAN</b> .....	vi
<b>ABSTRAK</b> .....	vii
<b>ABSTRAC</b> .....	vii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah.....	4
C. Rumusan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Sanitasi.....	7
B. Sanitasi Tempat - Tempat Umum.....	7
C. Pasar.....	10
D. Fasilitas Sanitasi Pasar.....	14
E. Tempat Penjualan Bahan Pangan Basah.....	20
F. Katagori daging.....	21
G. Daging Segar.....	21
H. Taksonomi Kecoa.....	23
I. Jenis Jenis Kecoa.....	25
K. Masalah Kesehatan Yang Dapat Di Timbulkan Kecoa.....	28
L. Upaya Pengendalian Kecoa.....	30
M. Prosedur pengukuran.....	33
N. Kerangka Konsep.....	35
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Desain Penelitian.....	37
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	37
C. Variabel dan Definisi Operasional Variabel.....	38
D. Rancangan Sampel.....	41
E. Alur Penelitian.....	42
F. Pengumpulan Data.....	43
G. Pengolahan dan Analisis Data.....	44
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b>	

A.	Gambaran Pasar Tambah Rejo .....	45
B.	Penilaian Tempat Penjualan Bahan Pangan Basah.....	46
C.	Penilaian Fasilitas Sanitasi Kios Daging Segar .....	46
D.	Pengukuran Indeks Kepadatan Kecoa Kios Daging Segar .....	48
E.	Sanitasi Kios Daging Segar dan Indeks Kepadatan Kecoa .....	49
<b>BAB VPEMBAHASAN</b>		
A.	Penilaian Tempat Penjualan Bahan Pangan Basah.....	50
B.	Penilaian Fasilitas Sanitasi Kios Daging Segar .....	51
C.	Pengukuran Indeks Kepadatan Kecoa Kios Daging Segar .....	55
D.	Sanitasi Kios Daging Segar dan Indeks Kepadatan Kecoa .....	58
<b>BAB VIPENUTUP</b>		
A.	Kesimpulan.....	59
B.	Saran .....	60
Daftar Pustaka.....		61

## DAFTAR TABEL

Tabel II.1 Kebutuhan Kamar Mandi dan Toilet.....	15
Tabel III.1 Waktu Penelitian .....	31
Tabel III.2 Definisi Operasional .....	32
Tabel IV.1 Penilaian Tempat Penjualan Bahan Pangan Basah .....	42
Tabel IV.2 Penilaian Fasilitas Sanitasi .....	43
Tabel IV.3 Pengukuran Indeks Kepadatan Kecoa.....	44
Tabel IV.4 Sanitasi Kios Daging Segar .....	44

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Periplaneta americana .....	26
Gambar 2.2 Blatta orientalis.....	26
Gambar 2.3 Blatta germanica .....	27
Gambar 2.4 Periplaneta Australasiae .....	28
Gambar 2.1 Kerangka Konsep.....	35

## DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

### Daftar Singkatan :

BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
Depkes	: Departemen Kesehatan
Dll	: Dan Lain - Lain
IPAL	: Instalasi Pengolahan Limbah
Kepmenkes	: Keputusan Menteri Kesehatan
KKP	: Kantor Kesehatan Pelabuhan
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
PHBS	: Perilaku Hidup Bersih dan Sehat
RI	: Republik Indonesia
RPU	: Rumah Potong Unggas
TPM	: Tempat Penjualan Makanan
TPS	: Tempat Pembuangan Sampah
WHO	: World Health Organization

### Daftar Simbol :

%	: Persen
m	: Meter
°C	: Derajat celsius

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I	Lembar Observasi Sanitasi Kios Daging Segar di Pasar Tambah Rejo Surabaya
Lampiran II	Lembar Pengukuran Indeks Kepadatan Kecoa di Kios Daging Segar Pasar Tambah Rejo
Lampiran III	Lembar Wawancara Pedagang di Kios Daging Segar Pasar Tambah Rejo
Lampiran IV	Dokumentasi Penelitian
Lampiran V	Lokasi Penelitian
Lampiran VI	Rekapitulasi Hasil Penilaian