

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL DALAM .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Rumusan Masalah .....	5
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	6
F. Hipotesis.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
A. Sanitasi Peralatan Makan.....	7
B. Kontaminasi Makanan.....	9
C. Teknik Pencucian .....	11
D. Mikroorganisme .....	13
E. Lidah Buaya.....	19
F. Kerangka Konsep .....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>26</b>
A. Desain Penelitian.....	26
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	26
C. Variabel dan Definisi Operasional .....	27
D. Rancangan Sampel .....	29
E. Alur Penelitian .....	30
F. Prosedur Penelitian.....	33
G. Prosedur Pengumpulan Data.....	33

H. Pengolahan dan Analisis Data .....	34
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b> .....	<b>37</b>
A. Gambaran Umum Objek Penelitian .....	37
B. Hasil Pemeriksaan .....	37
1. Hasil Penilaian Pencucian Alat Makan Mangkok.....	337
2. Angka Kuman Alat Makan Mangkok.....	39
C. Analisis Angka Kuman Menggunakan Uji <i>One Way Anova</i> .....	42
D. Analisis Penurunan Angka Kuman Menggunakan Uji <i>One Way Anova</i> ...	42
<b>BAB V PEMBAHASAN</b> .....	<b>44</b>
A. Penilaian Pencucian Alat Makan Mangkok.....	44
B. Angka Kuman Alat Makan.....	46
C. Analisis Angka Kuman.....	48
D. Analisis Penurunan Angka Kuman .....	48
<b>BAB VI PENUTUP</b> .....	<b>51</b>
A. Kesimpulan .....	51
B. Saran .....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel II. 1 Kandungan Gizi Lidah Buaya Per 100 gram .....	20
Tabel II. 2 Kandungan Zat Pada Lidah Buaya .....	20
Tabel III. 1 Definisi Operasional Variabel.....	27
Tabel III. 2 Kriteria Penilaian Pencucian Alat Makan Pedagang Soto Keliling Klampis Ngasem Surabaya Tahun 2021 .....	31
Tabel III. 3 Angka Kuman Mangkok Pedagang Soto Keliling .....	35
Tabel III. 4 Penurunan Angka Kuman Mangkok Sesudah Perlakuan Variasi Konsentrasi Larutan Lidah Buaya .....	35
Tabel IV. 1 Penilaian Pencucian Alat Makan Mangkok Pedagang Soto Keliling	38
Tabel IV. 2 pH dan Suhu Larutan Lidah Buaya .....	39
Tabel IV. 3 Angka Kuman Alat Makan Mangkok Pedagang Soto Keliling.....	40
Tabel IV. 4 Penurunan Angka Kuman Alat Makan Mangkok Sesudah Perlakuan Variasi Konsentrasi Larutan Lidah Buaya .....	41
Tabel IV. 5 Hasil Uji LSD/BNT Angka Kuman Alat Makan .....	42
Tabel IV. 6 Hasil Uji LSD/BNT Penurunan Angka Kuman Alat Makan.....	43

## DAFTAR GAMBAR

Gambar II. 1 Jenis Tanaman Lidah Buaya <i>Aloe barbadensis miller</i> .....	19
Gambar II. 2 Kerangka Konsep .....	24
Gambar III. 1 Hubungan Antar Variabel .....	29
Gambar IV. 1 Gambaran Angka Kuman Alat Makan Mangkok.....	40

## DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

### **Daftar Singkatan:**

- E.Coli : *Escherichia coli*  
ALT : Angka Lempeng Total  
CFU : *Colony Forming Unit*  
WHO : *World Health Organization*  
cm : centimeter  
mm : millimeter  
ppm : *parts per million*  
SNI : Standar Nasional Indonesia  
g : gram  
MS : Memenuhi Syarat  
TMS : Tidak Memenuhi Syarat

### **Daftar Simbol:**

- °C : Derajat Celcius  
gr/ltr : gram/liter  
µm : mikrometer

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lembar Observasi Survey Pendahuluan Penelitian
Lampiran 2	Panduan Penilaian Pencucian Alat Makan Mangkok Pedagang Soto Keliling Klampis Ngasem Surabaya
Lampiran 3	Lembar Penilaian Pencucian Pedagang Soto Keliling
Lampiran 4	Hasil Laboratorium Pemeriksaan Angka Kuman Alat Makan Mangkok
Lampiran 5	Hasil Output SPSS Uji <i>One Way Anova</i>
Lampiran 6	Dokumentasi Survey Pendahuluan
Lampiran 7	Dokumentasi Penelitian