

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL DALAM	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I - PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah	5
C. Rumusan Masalah.....	6
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II - TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Tahu	8
B. Keamanan Pangan dan Sumber Kontaminan	9
C. <i>Food Borne Diseases</i>	11
D. Pengertian <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan.....	12
E. Tujuan <i>Personal Hygiene</i>	12
F. Faktor-faktor yang mempengaruhi <i>Personal Hygiene</i>	12
G. Macam-macam <i>Personal Hygiene</i>	14
H. Dampak Negatif Tidak Menerapkan <i>Personal Hygiene</i>	19
I. <i>Hand Swab</i>	19
1. Cara Cuci Tangan yang Benar.....	19
2. Bakteri pada Telapak Tangan.....	20
J. Bakteri <i>MPN Coliform</i>	21
1. Karakteristik <i>Coliform</i>	21
2. Metode <i>MPN Coliform</i>	22
3. Regulasi <i>Coliform</i> pada Air.....	23
K. Bakteri <i>Escherichia coli</i>	23
1. Karakteristik <i>Escherichia coli</i>	23
2. Klasifikasi <i>Escherichia coli</i>	23
3. Pengelompokkan dan Patogenitas <i>Escherichia coli</i>	24

4. Regulasi Cemaran <i>Escherichia coli</i> Pada Pangan.....	25
L. Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga.....	25
M. Kerangka Konsep.....	39
BAB III - METODE PENELITIAN.....	41
A. Jenis Penelitian	41
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	41
C. Variabel dan Definisi Operasional.....	41
D. Objek Penelitian.....	50
E. Alur Penelitian	52
F. Pengumpulan Data.....	54
G. Pengolahan dan Analisis Data	55
BAB IV - HASIL PENELITIAN	57
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	57
B. <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan.....	57
1. Kebersihan Kuku dan Tangan	57
2. Kebersihan Rambut	58
3. Kebersihan Pakaian	58
4. Total Penilaian <i>Personal Hygiene</i>	59
C. Sanitasi Industri Rumah Tangga Pangan.....	59
1. Lokasi dan Lingkungan Produksi	59
2. Bangunan dan Fasilitas.....	60
3. Fasilitas dan Kegiatan <i>Hygiene Sanitasi</i>	60
4. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air	61
5. Total Penilaian Sanitasi Industri Rumah Tangga Pangan	61
D. Pemeriksaan Bakteriologis	62
1. Kandungan <i>Escherichia coli</i> Pada Telapak Tangan Penjamah	62
2. Kandungan <i>MPN Coliform</i> Pada Sumber Air	62
BAB V - PEMBAHASAN.....	64
A. <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan.....	64
1. Kebersihan Kuku dan Tangan	65
2. Kebersihan Rambut	68
3. Kebersihan Pakaian	69
B. Sanitasi Industri Rumah Tangga Pangan.....	70
1. Lokasi dan Lingkungan Produksi	71
2. Bangunan dan Fasilitas.....	72
3. Fasilitas dan Kegiatan <i>Hygiene Sanitasi</i>	74
4. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air	76
C. Pemeriksaan Bakteriologis	77
1. Kandungan <i>Escherichia coli</i> Pada Telapak Tangan Penjamah	77
2. Kandungan <i>MPN Coliform</i> Pada Sumber Air	78
BAB VI - PENUTUP.....	81

A. Kesimpulan.....	81
B. Saran	81
DAFTAR PUSTAKA	83

DAFTAR TABEL

Tabel III.1 Definisi Operasional	42
Tabel III.2 Perhitungan Skor Maksimal <i>Personal Hygiene</i>	47
Tabel III.3 Perhitungan Skor Minimal <i>Personal Hygiene</i>	47
Tabel III.4 Kategori Penilaian <i>Personal Hygiene</i>	47
Tabel III.5 Kategori Penilaian Sanitasi IRTP	50
Tabel III.6 Data Objek Penelitian	50
Tabel IV.1 Distribusi Hasil Pemeriksaan Kandungan <i>Escherichia coli</i> Pada Telapak Tangan Penjamah	57
Tabel IV.2 Distribusi Penilaian Kebersihan Rambut Penjamah IRTP Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro	58
Tabel IV.3 Distribusi Penilaian Kebersihan Pakaian Penjamah IRTP Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro	58
Tabel IV.4 Distribusi Penilaian <i>Personal Hygiene</i> Penjamah IRTP Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro	59
Tabel IV.5 Distribusi Penilaian Lokasi dan Lingkungan Produksi IRTP Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro	59
Tabel IV.6 Distribusi Penilaian Bangunan dan Fasilitas IRTP Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro	60
Tabel IV.7 Distribusi Penilaian Fasilitas dan Kegiatan Hygiene Sanitasi IRTP Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro	60
Tabel IV.8 Distribusi Penilaian Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air	61
Tabel IV.9 Distribusi Penilaian Sanitasi Industri Rumah Tangga Pangan Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro	61
Tabel IV.10 Distribusi Hasil Pemeriksaan Kandungan <i>Escherichia coli</i> Pada Telapak Tangan Penjamah	62
Tabel IV.11 Distribusi Hasil Pemeriksaan Kandungan <i>MPN Coliform</i> Pada Sumber Air Rendaman Tahu	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1. Kerangka Konsep 39

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

Daftar Singkatan :

KLB	= Kejadian Luar Biasa
CPPB	= Cara Produksi Pangan yang Baik
BPOM	= Badan Pengawas Obat dan Makanan
PHBS	= Pola Hidup Bersih dan Sehat
MPN	= <i>Most Probable Number</i>
MCB	= <i>Mac Conkey Broth</i>
BGLB	= <i>Brilliant Green Lactose Bile Broth</i>
E.coli	= <i>Escherichia coli</i>
IRTP	= Industri Rumah Tangga Pangan
P-IRT	= Produk Industri Rumah Tangga
No.	= Nomor
FIFO	= <i>First In First Out</i>
FEFO	= <i>First Expired First Out</i>
WHO	= <i>World Health Organization</i>
Ha	= Hektare
MS	= Memenuhi syarat
TMS	= Tidak Memenuhi Syarat
Kat.	= Kategori

Daftar Simbol :

<	= Kurang dari
≤	= Kurang dari sama dengan
≥	= Lebih dari sama dengan
μ	= Mikro
%	= Persen
°C	= Derajat celcius
x	= Kali
/	= Per
ml	= Mili gram
kg	= Kilo gram

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lembar Observasi <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan
Lampiran 2	Lembar Observasi Sanitasi Industri CPPB pada IRTP
Lampiran 3	Rekapitulasi Hasil Observasi <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro
Lampiran 4	Rekapitulasi Hasil Observasi Sanitasi IRT Produksi Pangan di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro
Lampiran 5	Rekapitulasi Hasil Laboratorium Mikrobiologi Pada Telapak Tangan Penjamah Parameter <i>Escherichia coli</i> dan Sumber Air Rendaman Tahu Parameter <i>MPN Coliform</i>
Lampiran 6	Surat Pemberitahuan Pemerintah Kabupaten Bojonegoro Terkait Penelitian
Lampiran 7	Hasil Pemeriksaan Laboratorium Mikrobiologi Parameter <i>Escherichia coli</i> Pada Tangan Penjamah Sampel 1
Lampiran 8	Hasil Pemeriksaan Laboratorium Mikrobiologi Parameter <i>Escherichia coli</i> Pada Tangan Penjamah Sampel 2
Lampiran 9	Hasil Pemeriksaan Laboratorium Mikrobiologi Parameter <i>Escherichia coli</i> Pada Tangan Penjamah Sampel 3
Lampiran 10	Hasil Pemeriksaan Laboratorium Mikrobiologi Parameter <i>Escherichia coli</i> Pada Tangan Penjamah Sampel 4
Lampiran 11	Hasil Pemeriksaan Laboratorium Mikrobiologi Parameter <i>Escherichia coli</i> Pada Tangan Penjamah Sampel 5
Lampiran 12	Hasil Pemeriksaan Laboratorium Mikrobiologi Parameter <i>MPN Coliform</i> Pada Sumber Air Rendaman Tahu Sampel 1
Lampiran 13	Hasil Pemeriksaan Laboratorium Mikrobiologi Parameter <i>MPN Coliform</i> Pada Sumber Air Rendaman Tahu Sampel 2
Lampiran 14	Hasil Pemeriksaan Laboratorium Mikrobiologi Parameter <i>MPN Coliform</i> Pada Sumber Air Rendaman Tahu Sampel 3
Lampiran 15	Hasil Pemeriksaan Laboratorium Mikrobiologi Parameter <i>MPN Coliform</i> Pada Sumber Air Rendaman Tahu Sampel 4
Lampiran 16	Hasil Pemeriksaan Laboratorium Mikrobiologi Parameter <i>MPN Coliform</i> Pada Sumber Air Rendaman Tahu Sampel 5
Lampiran 17	Surat Balasan Dinas Kesehatan Terkait Permohonan Data
Lampiran 18	Data 10 Penyakit Terbanyak di Kabupaten Bojonegoro Tahun 2019
Lampiran 19	Data Kasus Diare di Bojonegoro Tahun 2019
Lampiran 20	Dokumentasi