

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah.....	4
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Higiene Sanitasi.....	7
B. Personal Higiene Pegawai	8
C. Persyaratan Fasilitas Sanitasi	11
D. Sanitasi Peralatan Makan	13
E. Alat Makan dan Makanan Sebagai Media Penularan Penyakit.....	14
F. Pencucian Peralatan Makan.....	15
G. Sanitasi Penyimpanan Alat Makan.....	16
H. Coliform	17
I. Angka Kuman.....	19
J. Faktor Yang Mempengaruhi Keberadaan Kuman Pada Alat Makan.....	20
K. Warung Kopi	22
L. Kerangka Konsep	24
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Desain Penelitian	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
C. Variabel dan Definisi Operasional	27
D. Rancangan Sampel	29
E. Alur Penelitian.....	31
F. Pengumpulan Data.....	32
G. Pengolahan Data dan Analisis	37
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	39
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	39
B. Hasil Pengukuran Variabel.....	41
BAB V PEMBAHASAN.....	45

A. Kandungan <i>Escherichia coli</i> Dan Angka Lempeng Total Pada Gelas Dan Tatakan Gelas	45
B. MPN Coliform Air Bersih	46
C. Teknik Pencucian Alat Makan	47
D. Kondisi Sanitasi Warung Kopi	50
E. Personal Hygiene	51
BAB VI PENUTUP	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel III. 1 Definisi Operasional	28
Tabel III. 2 Besar Sampel Alat Makan	29
Tabel III. 3 Besar Sampel Air Bersih.....	29
Tabel III. 4 Kategori Penilaian Sanitasi Warung Kopi	34
Tabel III. 5 Kategori Penilaian Personal Hygiene	35
Tabel III. 6 Kategori Penilaian Teknik Pencucian Alat Makan.....	36
Tabel IV. 1 Hasil Pemeriksaan Kandungan E.coli Dan Angka Lempeng Total Gelas Dan Tatakan Gelas Pada Warung Kopi Di Kendangsari, Surabaya Tahun 2021.....	41
Tabel IV. 2 Hasil Pemeriksaan MPN Coliform Air Pencucian Warung Kopi Di Kendangsari, Surabaya Tahun 2021	42
Tabel IV. 3 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Penilaian Teknik Pencucian Alat Makan Pada Warung Kopi Di Kendangsari, Surabaya Tahun 2021.	43
Tabel IV. 4 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Penilaian Kondisi Sanitasi Warung Kopi Di Kendangsari, Surabaya Tahun 2021	43
Tabel IV. 5 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Penilaian Personal Hygiene Pegawai Warung Kopi Di Kendangsari, Surabaya Tahun 2021	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar II. 1 Kerangka Konsep	24
Gambar IV. 1 Peta Wilayah Kelurahan Kendangsari.....	39
Gambar IV. 2 Lokasi Warung Kopi Di Kendangsari, Surabaya.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Laboratorium Studi Pendahuluan

Lampiran 2 Lembar Observasi

Lampiran 3 Hasil Laboratorium Usap Alat Makan Gelas Pada Warung Kopi

Lampiran 4 Hasil Laboratorium Usap Alat Makan Tatakan Gelas Pada Warung
Kopi

Lampiran 5 Hasil Laboratorium Air Pencucian Warung Kopi

Lampiran 6 Hasil Penilaian Observasi

Lampiran 7 Dokumentasi

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

Daftar Singkatan

WHO	= World Health Organization
RI	= Republik Indonesia
MPN	= Most probable Number
CFU	= Colony Forming Units
ALT	= Angka Lempeng Total
MS	= Memenuhi Syarat
TMS	= Tidak Memenuhi Syarat
BBLK	= Balai Besar Laboratorium Kesehatan Surabaya

Daftar Simbol

%	= Persen
/	= Per
⁰ C	= Derajat Celcius
>	= Kurang dari
≤	= Lebih dari sama dengan
ml	= Milliliter
cm	= Centimeter