

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
PERSYARATAN GELAR .....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN .....	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
ABSTRAK .....	v
ABSTRACT .....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah .....	4
C. Rumusan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Pengertian Pedagang Kaki Lima .....	6
B. Pengertian Makanan .....	6
C. Pengertian Makanan Jajanan.....	6
D. Hygiene Sanitasi Makanan.....	7
E. Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan.....	7
F. Sumber Kontaminasi Makanan .....	8
1. Pencemaran Langsung.....	8
2. Pencemaran Silang .....	8
G. Angka Kuman.....	9
H. Faktor Yang mempengaruhi Keberadaan Angka Kuman .....	9
1. Air Pencucian.....	9
2. Teknik Pencucian .....	10
3. Penyimpanan.....	12
I. Peranan Makanan Sebagai Media Penularan Penyakit.....	14
1. Agen .....	15
2. Vehicle .....	15
3. Media .....	15
J. Penyakit Yang Ditularkan Oleh Makanan .....	15
1. Penyakit Infeksi.....	16
2. Keracunan Makanan .....	16
3. Infeksi Parasit .....	16
K. Kerangka Konsep.....	17
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	19

B. Lokasi Penelitian.....	19
C. Waktu Penelitian.....	19
D. Populasi, Besar sampel, Teknik Pengambilan Sampel.....	19
E. Objek dan Subjek Penelitian.....	20
F. Variabel dan Data Operasional.....	26
G. Prosedur Pengambilan Sampel.....	27
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	27
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b>	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	29
B. Hasil Penelitian.....	29
1. Teknik Pencucian Etalase.....	29
2. Total Penilaian Teknik Pencucian Etalase.....	30
3. Hygiene Sanitasi Etalase.....	31
4. Total Penilaian Hygiene Sanitasi Etalase.....	31
5. Jumlah Angka Kuman Etalase.....	32
6. Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Etalase.....	32
<b>BAB V PEMBAHASAN</b>	
A. Teknik Pencucian Etalase.....	35
B. Hygiene Sanitasi Etalase.....	36
C. Jumlah Angka Kuman Etalase.....	38
<b>BAB VI PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	37
B. Saran.....	38
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>39</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel II.1	Hygiene Sanitasi Etalase .....	21
Tabel II.2	Kategori Penilaian Teknik Pencucian .....	26
Tabel II.3	Kategori Penilaian Hygiene Sanitasi.....	26
Tabel IV.1	Hasil Teknik Pencucian Etalase .....	29
Tabel IV.2	Total Penilaian Teknik Pencucian Etalase.....	30
Tabel IV.3	Hasil Hygiene Sanitasi Etalase.....	31
Tabel IV.4	Total Penilaian Hygiene Sanitasi Etalase .....	31
Tabel IV.5	Pengukuran Suhu Etalase .....	32
Tabel IV.6	Hasil Pengukuran Suhu Etalase.....	32
Tabel IV.7	Hasil Jumlah Angka Kuman Etalase .....	33
Tabel IV.8	Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Etalase .....	33

## DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1 Kerangka Konsep .....	20
-----------------------------------	----

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Lembar Instrumen  
Penilaian  
Lampiran 2. Dokumentasi  
Penelitian  
Lampiran 3. Surat Izin  
Penelitian  
Lampiran 4. Hasil Pemeriksaan Laboratorium  
Lampiran 5. Rekapitulasi Hasil Pemeriksaan Angka Kuman  
Etalase  
Lampiran 6. Rekapitulasi Hasil Observasi Teknik  
Pencucian Etalase  
Lampiran 7. Rekapitulasi Hasil Observasi  
Hygiene Sanitasi Etalase  
Lampiran 8. Rekapitulasi Hasil  
Pengukuran Suhu Etalase

## DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

### Daftar Singkatan

PKL	: Pedagang Kaki Lima
KLB	: Kejadian Luar Biasa
FBD	: Food Borne Diseases
MS	: Memenuhi Syarat
TMS	: Tidak Memenuhi Syarat
ALT	: Angka Lempeng Total
CFU	: Colony Forming Unit
No.	: Nomor
Kepmenkes	: Keputusan Menteri
KesehatanPermenkes	: Peraturan Menteri
Kesehatan PP	: Peraturan Pemerintah
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan
MakananMenkes	: Menteri Kesehatan
TPN	: Total Plate Number

### Daftar Simbol

%	: Persentase
/	: Atau
≤	: Kurang Dari Sama
Dengan $\text{cm}^2$	: Centimeter
Persegi	
$^{\circ}\text{C}$	: Celcius
$x^{\circ}$	: Derajat
gr	: Gram
kg	: Kilo Gram