

DAFTAR ISI

Halaman

Judul Halaman

HALAMAN SAMPUL DALAM

LEMBAR PERSYARATAN

LEMBAR PERSETUJUAN

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

BIODATA PENULIS

ABSTRAK

KATA PENGANTAR..... i

DAFTAR ISI..... ii

DAFTAR TABEL..... v

DAFTAR GAMBAR vii

DAFTAR LAMPIRAN viii

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL ix

BAB I PENDAHULUAN..... 1

A. Latar belakang..... 1

B. Identifikasi Masalah..... 5

C. Rumusan Masalah..... 5

D. Tujuan Penelitian..... 6

E. Manfaat..... 6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... 7

A. Hasil Penelitian Terdahulu 7

B. Tinjauan Teori..... 10

1. Definisi 10

a. Makanan..... 10

b. Makanan Jajanan..... 10

c. Hygiene dan Sanitasi Makanan..... 10

	2. Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.....	11
	a. Penjamah.....	12
	b. Peralatan	12
	c. Tempat atau sarana penjaja	13
	d. Proses pengolahan	13
	3. Organoleptik	14
	4. Bahan Tambahan Pangan	15
	a. Boraks	15
	b. Formalin	16
	5. Angka Kuman	17
C.	Kerangka Teori	18
D.	Kerangka Konsep.....	19
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	20
A.	Jenis dan Desain Penelitian	20
B.	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	20
	1. Lokasi Penelitian.....	20
	2. Waktu Penelitian.....	20
C.	Variabel dan Definisi Operasional.....	20
	1. Variabel Penelitian.....	20
	2. Definisi Operasional.....	21
D.	Rancangan Sampel.....	22
	1. Populasi.....	22
	2. Sampel.....	23
E.	Alur Penelitian	23
	1. Langkah-langkah Penelitian.....	23
	2. Alat dan Bahan.....	23
F.	Pengumpulan Data	25
	1. Jenis Data.....	25

	2. Alat Pengumpul Data.....	25
	3. Teknik Pengumpul Data.....	25
G.	Metode Analisis Data.....	26
	1. Cara Penilaian	26
	2. Pengolahan Data.....	29
	3. Analisis Data.....	29
BAB IV	HASIL PENELITIAN.....	31
A.	Gambaran Umum.....	31
B.	Hasil Penelitian.....	34
	1. Minat Masyarakat	34
	2. Penerapan Hygiene Sanitasi.....	37
	3. Kualitas Makanan Jajanan.....	40
BAB V	PEMBAHASAN.....	54
A.	Minat Masyarakat.....	54
B.	Penerapan Hygiene Sanitasi	55
C.	Kualitas Makanan Jajanan.....	61
BAB VI	PENUTUP.....	66
A.	Kesimpulan.....	66
B.	Saran.....	66
	DAFTAR PUSTAKA.....	68
	LAMPIRAN	