

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan	4
F. Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Higiene Sanitasi	7
B. Personal Higiene	11
C. Sanitasi Peralatan Makan.....	15
D. Angka Kuman	19
E. Sentra Wisata Kuliner	21
F. Kerangka Konsep.....	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	27
A. Desain Penelitian	27

B.	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
C.	Variabel dan Definisi Operasional	27
D.	Rancangan Sampel	32
E.	Alur Penelitian.....	33
F.	Pengumpulan Data	35
G.	Pengolahan dan Analisis Data	37
BAB IV HASIL PENELITIAN.....		41
A.	Gambaran Umum Sentra Wisata Kuliner Mulyorejo.....	41
B.	Hasil Penelitian.....	42
BAB V PEMBAHASAN		47
A.	Angka Kuman Pada Alat Makan.....	47
B.	Total Coliform Pada Air Bersih	49
C.	Hasil Penilaian Proses Pencucian, Pengeringan, Penyimpanan Alat Makan.....	51
D.	Hasil Penilaian Personal Higiene Pedagang.....	53
E.	Hasil Penilaian Fasilitas Sanitasi.....	55
F.	Analisis Kondisi Higiene Sanitasi	57
BAB VI PENUTUP		61
A.	Kesimpulan.....	61
B.	Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA		64
LAMPIRAN		