

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL (DALAM)	ii
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN	vi
BIODATA PENULIS	vii
ABSTRAKSI	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR ISTILAH, SINGKATAN, DAN SIMBOL	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang.....	1
B. Identifikasi dan batasan masalah.....	2
1. Identifikasi masalah	2
2. Batasan masalah.....	3
C. Rumusan Masalah	3
D. Tujuan penelitian.....	3
1. Tujuan umum	4
2. Tujuan khusus	4
E. Manfaat penelitian.....	4
1. Manfaat bagi peneliti	4

2. Manfaat bagi dinas atau instansi	4
3. Manfaat bagi masyarakat	5
4. Manfaat bagi penjual.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Penelitian terdahulu.....	6
B. Kajian teori.....	7
1. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman	8
2. Persyaratan Makanan Minuman	9
3. Persyaratan Hygiene Sanitasi.....	10
4. Minuman Es Dawet.....	11
5. Kualitas Makanan Minuman.....	12
6. Aspek Pengujian Mikrobiologis.....	13
7. Coliform.....	14
8. Klasifikasi Bakteri Coliform.....	16
9. Prinsip Pengamanan Dalam Penyajian Makanan	19
C. Kerangka teori.....	20
D. Kerangka konsep.....	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
A. Jenis dan desain penelitian.....	22
1. Jenis penelitian.....	22
2. Desain penelitian.....	22
B. Lokasi, waktu, dan biaya penelitian.....	23
1. Lokasi penelitian.....	23
2. Waktu penelitian	23
3. Biaya penelitian	23
C. Populasi, Sampel, Besar Sampel.....	24
D. Variabel dan Definisi Operasional	25
E. Teknik Pengambilan Sampel	26
F. Alat dan metode pengumpulan data.....	27
1. Alat dan bahan	27
2. Metode	27

G. Alur Penelitian	28
H. Prosedur Pengambilan Sampel.....	29
I. Analisis Data	33
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	34
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	34
1. Gambaran Umum.....	34
B. Tempat Penyajian Minuman.....	36
C. Peralatan Penyajian Makanan.....	36
D. Penjamah Minuman.....	37
E. Hasil Pemeriksaan Kualitas Mikrobiologis Es Batu.....	38
F. Hasil Pemeriksaan Kualitas Mikrobiologis Es Dawet.....	39
BAB V PEMBAHASAN.....	40
A. Tempat Penjualan.....	40
B. Peralatan Penjualan	41
C. Penjamah Minuman	42
D. Kualitas Mikrobiologis Es Batu.....	43
E. Kualitas Mikrobiologis Es Dawet	44
BAB VI PENUTUP	46
A. Kesimpulan	53
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel II.1	: Perbedaan dengan penelitian terdahulu.....	10
Tabel II.2	: Syarat Mutu Mikrobiologis	19
Tabel III.1	: Total Sampel yang Diteliti	33
Tabel III.2	: Definisi Operasional.....	35
Tabel III.3	: Penilaian Observasi Pedagang	42
Tabel IV.1	: Hasil Observasi Personal Hygiene Pedagang	44
Tabel IV.2	: Hasil Observasi Tempat Penjualan	45
Tabel IV.3	: Hasil Uji Laboratorium Ke-1	46
Tabel IV.4	: Hasil Uji Laboratorium Ke-2	47
Tabel IV.5	: Hasil Uji Laboratorium Ke-3	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar II. 1	: Kerangka Teori.....	20
Gambar II. 2	: Kerangka Konsep	21

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

WHO	: <i>World Health Organization</i>
FAO	: <i>Food and Agriculture Oerorganization</i>
SNI	: Standar Nasional Indonesia
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
cfu	: <i>Colony Forming Unit</i>
g	: Gram
EMBA	: <i>Eosin Methylene Blue Agar</i>
MPN	: <i>Most Probable Sample</i>

% : Persen

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Surat Izin Penelitian Badan Kesejahteraan Bangsa dan Politik
- Lampiran 2 : Hasil Laboratorium Studi Pendahuluan
- Lampiran 3 : Formulir Hasil dan Penilaian Tempat Penjamah
- Lampiran 4 : Formulir Hasil dan Penilaian Peralatan Penjamah
- Lampiran 5 : Formulir Hasil dan Penilaian Penjamah
- Lampiran 6 : Hasil Laboratorium MPN Coliform Es Batu Es Santan Es Dawet
- Lampiran 7 : Hasil Dokumentasi Kegiatan Penelitian