

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, taufiq dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Karya Tulis Ilmiah dengan judul **“Kualitas Bakteriologis Jajanan Pasar Yang Dijual Di Pasar Sayur Magetan”**

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini sebagai salah satu persyaratan guna menyelesaikan Program Studi Diploma III Sanitasi Kampus Magetan Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya. Karya Tulis Ilmiah ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak yang terlibat baik berupa materi, moral dan spiritual. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Luthfi Rusyadi, SKM, M.Sc selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya yang telah memberikan kesempatan kepada peneliti untuk menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.
2. Bapak Irwan Sulistio, SKM, MSi selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya yang telah memberikan kesempatan untuk menyusun Karya Tulis Ilmiah.
3. Bapak Beny Suyanto, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi DIII Sanitasi Kampus Magetan yang telah memberi kesempatan untuk menyusun Karya Tulis Ilmiah.
4. Bapak Sunaryo, SST. MM selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upaya untuk memberikan bimbingan penulis sehingga terselesaikan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
5. Bapak Hurip Jayadi, SKM. M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upaya untuk memberikan bimbingan penulis sehingga terselesaikan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
6. Ibu Dr. Sri Poerwati, ST. M.Si selaku Narasumber yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Tak lupa kepada semua pihak yang tersebut maupun yang tidak tersebut di atas, semoga mendapatkan imbalan yang lebih baik dari Allah SWT atas segala yang telah dilakukan demi terselesainya Karya Tulis Ilmiah ini. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan.

Oleh karena itu apabila ada kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini penulis menerima dengan tangan terbuka. Akhirnya saya berharap Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi saya khususnya dan bagi para pembaca umumnya dan perkembangan dunia pendidikan di akademi pada masa yang akan datang.

Magetan, Juni 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                             | Halaman     |
|---------------------------------------------|-------------|
| <b>HALAMAN SAMPUL .....</b>                 | <b>i</b>    |
| <b>HALAMAN JUDUL .....</b>                  | <b>ii</b>   |
| <b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>             | <b>iii</b>  |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>              | <b>iv</b>   |
| <b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>      | <b>v</b>    |
| <b>BIODATA PENULIS.....</b>                 | <b>vi</b>   |
| <b>ABSTRAK .....</b>                        | <b>vii</b>  |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                  | <b>ix</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                      | <b>x</b>    |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                   | <b>xii</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                   | <b>xiii</b> |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                | <b>xiv</b>  |
| <b>DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL .....</b>    | <b>xv</b>   |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>               | <b>1</b>    |
| A. Latar Belakang .....                     | 1           |
| B. Identifikasi dan Batasan Masalah.....    | 3           |
| C. Rumusan Masalah .....                    | 4           |
| D. Tujuan Penelitian .....                  | 4           |
| E. Manfaat Penelitian .....                 | 5           |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>         | <b>6</b>    |
| A. Penelitian Terdahulu .....               | 6           |
| B. Tinjauan Teori.....                      | 10          |
| C. Kerangka Teori.....                      | 19          |
| D. Kerangka Konsep .....                    | 20          |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>      | <b>21</b>   |
| A. Jenis, Desain dan Alur Penelitian.....   | 21          |
| B. Lokasi, Waktu dan Biaya Penelitian ..... | 21          |
| C. Populasi dan Sampel Penelitian .....     | 23          |
| D. Variabel dan Definisi Operasional .....  | 23          |

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| E. Sumber Data.....                          | 28        |
| F. Teknik Pengambilan/Pengumpulan Data.....  | 28        |
| G. Metode Pengolahan dan Analisis Data ..... | 29        |
| <b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>         | <b>31</b> |
| A. Gambaran Umum.....                        | 31        |
| B. Hasil Penelitian .....                    | 32        |
| <b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>                | <b>38</b> |
| <b>BAB VI PENUTUP .....</b>                  | <b>42</b> |
| A. Kesimpulan .....                          | 42        |
| B. Saran.....                                | 42        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                  | <b>43</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                         | <b>46</b> |

## **DAFTAR TABEL**

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel II. 1 Perbedaan Dengan Penelitian Terdahulu .....                  | 7  |
| Tabel III. 1 Definisi Operasional Penelitian .....                       | 24 |
| Tabel III. 2 Tabel Rekapitulasi Data Roti Bolu .....                     | 29 |
| Tabel III. 2 Tabel Rekapitulasi Data Roti Goreng (Golang-galing) .....   | 29 |
| Tabel III. 2 Tabel Rekapitulasi Data Onde-onde .....                     | 29 |
| Tabel IV.1 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Roti Bolu .....                 | 33 |
| Tabel IV.2 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Roti Goreng (golang-galing) ... | 34 |
| Tabel IV.1 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Onde-Onde .....                 | 34 |

## **DAFTAR GAMBAR**

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Gambar II.1 Kerangka Teori .....                              | 18 |
| Gambar II.2 Kerangka Konsep .....                             | 19 |
| Gambar III. 1 Alur Penelitian .....                           | 21 |
| Gambar III. 2 Gambar Roti Bolu .....                          | 25 |
| Gambar III. 3 Gambar Gambar Roti Goreng (Golang-Galing) ..... | 26 |
| Gambar III. 4 Gambar Onde-Onde .....                          | 26 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1. Surat Izin Penelitian .....                         | 46 |
| Lampiran 2 Hasil Pemeriksaan Laboratorium Uji Pendahuluan ..... | 47 |
| Lampiran 3 Hasil Pemeriksaan Laboratorium .....                 | 48 |
| Lampiran 4 Lokasi Pasar Sayur Magetan .....                     | 49 |
| Lampiran 5 Denah Lokasi Pasar Sayur Magetan.....                | 50 |
| Lampiran 6 Dokumentasi.....                                     | 51 |
| Lampiran 7 Turnitin .....                                       | 53 |

## **DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL**

### Singkatan

|     |                       |
|-----|-----------------------|
| gr  | : Gram                |
| ml  | : Mililiter           |
| PCA | : Plate Count Agar    |
| APD | : Alat Pelindung Diri |
| ALT | : Angka Lempeng Total |

### Simbol

|   |                |
|---|----------------|
| ± | : Kurang lebih |
|---|----------------|