

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
INTISARI .....	xii
ABSTRACT .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Keaslian Penelitian.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
A. Telaah Pustaka .....	12
B. Kerangka Teori.....	36
C. Kerangka Konsep.....	36
D. Hipotesis .....	37
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN .....	38
A. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	38
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	38
C. Populasi dan Responden Penelitian .....	38
D. Variabel Penelitian .....	41
E. Definisi Operasional .....	42
F. Instrumen Penelitian.....	43
G. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	45
H. Metode Pengolahan Data.....	47
I. Metode Analisis Data.....	48
J. Etika Penelitian.....	49
K. Jalannya Penelitian .....	50

HASIL DAN PEMBAHASAN .....	52
A. HASIL.....	52
B. PEMBAHASAN .....	70
C. KETERBATASAN PENELITIAN .....	86
KESIMPULAN DAN SARAN.....	88
A. KESIMPULAN .....	88
B. SARAN.....	89
DAFTAR PUSTAKA.....	91
LAMPIRAN .....	99

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Faktor Penyebab Cemaran Escherichia coli.....	36
Gambar 2. Kerangka Konsep .....	36

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian .....	9
Tabel 2. Definisi Operasional Variabel .....	42
Tabel 3. Karakteristik Restoran Barbeku Korea .....	54
Tabel 4. Karakteristik Responden .....	56
Tabel 5. Distribusi Skor Pengetahuan Higiene Penjamah Makanan.....	58
Tabel 6. Distribusi Jawaban Kuesioner Pengetahuan Higiene dan Fasilitas Sanitasi Penjamah Makanan .....	60
Tabel 7. Skor Praktik Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan.....	62
Tabel 8. Distribusi Praktik Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan.....	63
Tabel 9. Skor Observasi Pemenuhan Fasilitas Sanitasi Penjamah Makanan.....	64
Tabel 10. Distribusi Pemenuhan Fasilitas Sanitasi Restoran .....	65
Tabel 11. Hasil Uji Angka Escherichia coli .....	66
Tabel 12. Analisis hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang higiene dengan cemaran E. coli .....	67
Tabel 13. Analisis hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang fasilitas sanitasi dengan cemaran E. coli.....	68
Tabel 14. Analisis hubungan antara praktik higiene dan sanitasi penjamah makanan dengan cemaran E. coli.....	69

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.....	99
Lampiran 2.....	103
Lampiran 3.....	104
Lampiran 4.....	105
Lampiran 5.....	107
Lampiran 6.....	113
Lampiran 7.....	117
Lampiran 8.....	118
Lampiran 9.....	119
Lampiran 10.....	120
Lampiran 11.....	128
Lampiran 12.....	130
Lampiran 13.....	131
Lampiran 14.....	133
Lampiran 15.....	134