

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I. PENGANTAR	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Keaslian Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Tujuan Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penyaji Makanan	6
B. Perilaku	6
C. Status Kebersihan	7
D. Sanitasi	8
1. Tindakan Pencegahan Kontaminasi	9

2. Cara-cara Pengendalian Mikroba dalam Makanan	10
3. Pengaturan Suhu	10
E. Mikroorganisme Makanan	11
1. Jenis Mikroorganisme	12
2. Bakteri-Bakteri Kontaminasi Dalam Makanan	13
F. Indikator Kontaminasi Tinja	15
G. Indikator Kualitas Mikrobiologi Makanan	16
H. Landasan Teori	17
Hipotesis	18
BAB III. CARA PENELITIAN	
A. Bahan Penelitian	19
1. Jenis Penelitian	19
2. Populasi Penelitian	19
3. Sampel Penelitian	19
4. Responden Penelitian	20
5. Variabel Penelitian	21
6. Definisi operasional Variabel	21
B. Alat Penelitian	22
1. Alat Ukur Penelitian	22
2. Teknik Pengumpulan Data	23
C. Jalannya Penelitian	23
1. Persiapan Penelitian	23
2. Pelaksanaan Penelitian	27
3. Pengolahan Data	27

D. Analisis Hasil	29
E. Uji Kualitas Mikrobiologi	30
1. Bahan	30
2. Peralatan	30
3. Teknik Kerja Pengambilan Sampel	30
4. Teknik Pemeriksaan <i>E. coli</i> metode Tabung Ganda	31
5. Teknik Pemeriksaan Total Angka Kuman	32
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	34
1. Gambaran Umum	34
a. Karakteristik Responden	34
b. Perilaku Penyaji Makanan	35
c. Status Kebersihan Penyajian Makanan	38
d. Sanitasi Makanan	39
e. Kualitas Mikrobiologi Makanan	39
2. Uji Statistik	40
a. Uji Normalitas Sebaran Data	41
b. Korelasi Non Parametrik	41
B. Pembahasan	43
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	51
B. Saran	51
RINGKASAN	52
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	75

DAFTAR TABEL

No.	Halaman
1. Hasil Uji Validitas Butir	25
2. Hasil Uji Reliabilitas	26
3. Jenis Kelamin, Umur dan Tingkat Pendidikan	34
4. Perilaku Penyaji Makanan dengan MPN <i>E. Coli</i> pada Makanan	35
5. Perilaku Makanan dengan Total Angka Kuman	36
6. Status Kebersihan Penyaji Makanan dengan MPN <i>E. Coli</i>	37
7. Status Kebersihan Penyaji Makanan dengan Total Angka Kuman	37
8. Sanitasi Makanan dengan MPN <i>E. Coli</i> pada Makanan	38
9. Sanitasi Makanan dengan Total Angka Kuman Makanan	39
10. Hasil Pemeriksaan MPN <i>E. Coli</i>	40
11. Hasil Pemeriksaan Total Angka Kuman Makanan	40
12. Hasil Uji Normalitas Sebaran Data	41
13. Korelasi Non Parametrik Spearman antara Variabel Bebas dan Variabel Terikat	42

DAFTAR LAMPIRAN

1. Kuesioner
- 2.a. Validitas Perilaku
- 2.b. Reliabilitas Perilaku
- 3.a. Validitas Sanitasi
- 3.b. Reliabilitas Sanitasi
4. Hasil Pemeriksaan MPN *E. coli*, Total Kuman Makanan, Total Kuman Usap Tangan Penyaji Makanan.
5. Hasil Penilaian Perilaku Penyaji Makanan dan Sanitasi Makanan.
6. Rangkuman Hasil Penilaian Perilaku, Status Kebersihan Penyaji Makanan, Sanitasi Makanan, MPN *E. coli* dan Total Angka Kuman Makanan Siap Santap.
7. Uji Normalitas Sebaran Data.
8. Uji Korelasi Nonparametrik.