

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
DAFTAR SINGKATAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	Xiii
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	3
C. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Ikan Segar.....	4
B. Proses Penanganan Ikan.....	5
C. Pasar Tradisional.....	6
D. Sanitasi dan Higiene.....	8
III. METODOLOGI PENELITIAN	
A. Alat dan Bahan.....	10
B. Tata Laksana	10
1. Penentuan Waktu dan Lokasi Penelitian.....	11
2. Penilaian Penyelenggaraan Pasar Sehat dengan Metode Observasi.....	12
3. Pengumpulan Data Pedagang Ikan Segar dengan Teknik Wawancara.....	15
4. Penentuan Pasar Terbaik dan Terburuk.....	17
5. Penentuan dan Pengambilan Sampel.....	17
6. Pengujian Sensoris dengan Uji Organoleptik.....	18
7. Pengujian TPC dengan Metode AOAC	19
8. Analisis Data.....	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penilaian Penyelenggaraan Pasar Sehat.....	21
1. Bangunan Pasar.....	23
2. Bangunan Kios/Los.....	24
3. Tempat Pembuangan Sampah	25
4. Saluran Limbah dan Drainage.....	26
5. Toilet.....	27
6. Air Bersih.....	28
7. Tempat Penjualan Makanan dan Bahan Pangan.....	28



8. Pengendalian Binatang Penular Penyakit/ Vektor.....	30
9. Tempat Cuci Tangan.....	31
10. Pedagang.....	32
B. Hasil Wawancara Pedagang Ikan Segar.....	33
C. Uji Sensoris dan Mikrobiologi.....	40
1. Uji Organoleptik.....	41
2. Uji Total Plate Count (TPC).....	51
D. Pembahasan Umum.....	54
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan ikan.....	4
Tabel 2. Aspek pengamatan pada saat observasi.....	13
Tabel 3. Jumlah pedagang ikan segar dan responden di pasar tradisional Kota Magelang.....	16
Tabel 4. Hasil penilaian pasar sehat di kelima pasar tradisional Kota Magelang.....	22
Tabel 5. Standar jumlah kamar mandi dan toilet.....	27
Tabel 6. Hasil wawancara kelima pasar tradisional di Kota Magelang	34
Tabel 7. Hasil penentuan pasar terbaik dan terburuk berdasarkan wawancara dan penilaian penyelenggaraan pasar sehat.....	40
Tabel 8. Hasil pengujian organoleptik.....	42
Tabel 9. Nilai uji organoleptik mata ikan.....	43
Tabel 10. Hasil uji organoleptik insang ikan nila.....	45
Tabel 11. Hasil uji organoleptik lendir permukaan tubuh ikan nila.....	45
Tabel 12. Hasil uji organoleptik daging pada sampel ikan nila.....	47
Tabel 13. Hasil uji organoleptik bau pada sampel ikan nila.....	48
Tabel 14. Hasil uji organoleptik tekstur pada sampel ikan nila.....	49
Tabel 15. Hasil uji TPC pada sampel ikan nila segar.....	52

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Diagram alir tata laksana penelitian.....	10
Gambar 2. Peta lokasi pasar tradisional di Kota Magelang.....	11
Gambar 3. Keadaan bangunan kelima pasar tradisional di Kota Magelang.....	24
Gambar 4. Kondisi meja tempat berjualan ikan	30



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1.1. Hasil Observasi Pasar Tradisional Kota Magelang.....	61
Lampiran 1.2. Hasil Wawancara Pasar Tradisional di Kota Magelang.....	70
Lampiran 1.3. Hasil Perhitungan TPC.....	85

DAFTAR SINGKATAN

SIDATIK	: Sistem Informasi Diseminasi Data Statistik
ALT	: Angka Lempeng Total
TPC	: <i>Total Plate Count</i>
Disperindag	: Dinas Perindustrian dan Perdagangan
CAC	: <i>Codex Alimentarius Commision</i>
SSOP	: <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i>
AOAC	: <i>Analytical of Official Analytical Chemists</i>
CFU	: <i>Colony Forming Unit</i>
PDAM	: Perusahaan Daerah Air Minum
CI	: <i>Container Index</i>
HPS	: <i>Hantavirus Pulmobary Syndrome</i>