

DAFTAR ISI

	Halaman
Judul.....	i
Pengesahan	ii
Pernyataan	iii
Prakata.....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar	xi
Daftar Lampiran.....	xii
Intisari	xiii
<i>Abstract</i>	xiv
I. Pendahuluan.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Keaslian Penelitian	5
1.4 Tujuan Penelitian	7
1.5 Manfaat Penelitian	7
II. Tinjauan Pustaka dan Landasan Teori	8
2.1 Tinjauan Pustaka	8
Daging Ayam.....	8
Keamanan Bahan Pangan Asal Hewan	10

Cemaran Mikroorganisme	11
Mikroorganisme pada Pangan	13
<i>Total Plate Count</i> (TPC)	17
Uji Mutu Mikrobiologis Bahan Pangan Asal Hewan.....	23
Sanitasi dan Higiene.....	27
Sistem Jaminan Keamanan Pangan.....	30
Tempat Pemotongan Unggas di DKI Jakarta	39
Studi <i>Knowledge, Attitude, dan Practice</i> (KAP)	41
Metode Sampling	50
2.2 Landasan Teori.....	53
2.3 Hipotesis	55
III. Metode Penelitian	56
3.1 Waktu dan Tempat	56
3.2 Responden, Penarikan Sampel dan Besaran Sampel	56
3.3 Metode Penelitian.....	58
3.4 Analisis Data.....	64
IV. Hasil Penelitian dan Pembahasan	66
4.1 Deskripsi Tempat Pemotongan Unggas	66
4.2 Deskripsi Karakteristik Pekerja dan Tempat Pemotongan Unggas (TPU).....	74
4.3 Deskripsi Pengetahuan (<i>Knowledge</i>), Sikap (<i>Attitude</i>) dan Praktek (<i>Practice</i>) Pekerja.....	79
4.4 <i>Total Plate Count</i> (TPC) Karkas.....	87
4.5 Hubungan Karakteristik dengan Pengetahuan (<i>Knowledge</i>), Sikap (<i>Attitude</i>) dan Praktek (<i>Practice</i>) Pekerja.....	89
4.6 Hubungan Kategori TPU terhadap Pengetahuan (<i>Knowledge</i>), Sikap (<i>Attitude</i>) dan Praktek (<i>Practice</i>) Pekerja.....	99
4.7 Hubungan Pengetahuan (<i>Knowledge</i>) dan Sikap (<i>Attitude</i>) dengan Praktek (<i>Practice</i>) Pekerja.....	101

	Halaman
4.8 Hubungan KAP Pekerja dengan TPC Karkas.....	103
V. Kesimpulan dan Saran.....	106
5.1 Kesimpulan	106
5.2 Saran	107
Daftar Pustaka	109
Lampiran	121