

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	I
HALAMAN PERSETUJUAN	Ii
PERNYATAAN	Iii
KATA PENGANTAR	Iv
DAFTAR ISI	Vi
DAFTAR TABEL	Viii
DAFTAR GAMBAR	X
DAFTAR SINGKATAN	Xi
DAFTAR LAMPIRAN	Xii
INTISARI	Xii
ABSTRACT	Xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Keaslian Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Telaah Pustaka	8
B. Kerangka Teori	32
C. Kerangka Konsep	33
D. Hipotesis Penelitian	33
BAB III. METODE PENELITIAN	35
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	35
B. Tempat dan Waktu Penelitian	35
C. Subjek Penelitian	35
D. Identifikasi Variabel Penelitian	36
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian	36

	F. Instrumen dan Cara Pengumpulan Data	41
	G. Cara Analisis Data	42
	H. Etika Penelitian	43
	I. Jalannya Penelitian	44
BAB	IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	46
	A. Profil Kecamatan Widasari	46
	B. Batasan Penelitian	46
	C. Hasil Penelitian	49
	D. Pembahasan	57
BAB	V. KESIMPULAN DAN SARAN	70
	A. Kesimpulan	70
	B. Saran	71
DAFTAR PUSTAKA		

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1: Tabel penilaian Variabel Sanitasi	14
Tabel 2: Definisi Operasional Variabel Penelitian	36
Tabel 3: Distribusi Frekuensi Sanitasi Rumah Makan di Kecamatan Widasari Kabupaten Indramayu	49
Tabel 4: Distribusi Frekuensi Angka Kuman Peralatan Makan Pada Rumah Makan di Kecamatan Widasari Kabupaten Indramayu	51
Tabel 5: Hubungan Sanitasi Lokasi Dan Bangunan Rumah Makan Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Widasari Kabupaten Indramayu	52
Tabel 6: Hubungan Fasilitas Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Widasari Kabupaten Indramayu	52
Tabel 7: Hubungan Sanitasi Dapur, Ruang Makan Dan Gudang Bahan Makanan Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Widasari Kabupaten Indramayu	53
Tabel 8: Hubungan Sanitasi Bahan Makanan dan Makanan Jadi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Widasari Kabupaten Indramayu	54
Tabel 9: Hubungan Sanitasi Pengolahan Makanan Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Widasari Kabupaten Indramayu	54
Tabel 10: Hubungan Sanitasi Penyimpanan Bahan Makanan Dan Makanan Jadi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Widasari Kabupaten Indramayu	55
Tabel 11: Hubungan Sanitasi Penyajian Makanan Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Widasari Kabupaten Indramayu	56

Tabel 12: Hubungan Sanitasi Peralatan Yang Digunakan Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Widasari Kabupaten Indramayu	56
--	----

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1: Kerangka Teori	39
Gambar 2: Kerangka Konsep	40

DAFTAR SINGKATAN

Depkes	: Departemen Kesehatan
Laik	: Layak dan Baik
RM	: Rumah Makan
Depdiknas	: Departemen Pendidikan Nasional
RS	: Rumah Sakit
GMP	: <i>Good Manufacturing Practice</i>
C	: Celcius
FIFO	: <i>First In First Out</i>
CM	: <i>Centi Meter</i>
DNA	: <i>Deoxy Nucleus Acid</i>
PCA	: <i>Plate Count Agar</i>
ALT	: Angka Lempeng Total
SPC	: <i>Standard Plate Count</i>
Pb	: Timah
As	: Arsenikum
Cu	: Tembaga
Zn	: Seng
Cd	: Cadmium
Sb	: Antimony

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Data Hasil Pemeriksaan Angka kuman
- Lampiran 2 : Lembar Informasi Untuk Responden
- Lampiran 3 : *Ethical Clearance*
- Lampiran 4 : Perizinan Penelitian
- Lampiran 5 : Form Penilaian Variabel Sanitasi Rumah Makan
- Lampiran 6 : Hasil Pengolahan Data SPSS