

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
TESIS.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
SURAT PERNYATAAN .....	ix
KATA PENGANTAR .....	x
ABSTRAK.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penelitian .....	7
D. Manfaat Penelitian .....	8
E. Keaslian Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
A. Telaah Pustaka .....	11
1. Higiene Sanitasi Makanan .....	11
2. Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan.....	12
3. Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan .....	18
4. Penyakit Bawaan Makanan ( <i>foodborn disease</i> ) .....	20
5. Perilaku Penjamah Makanan .....	23
6. Pelatihan penjamah Makanan Mengenai higiene dan Sanitasi.....	31
7. Sanitasi Peralatan .....	31
8. Sanitasi Warung .....	34
B. Kerangka Teori .....	37
C. Kerangka Konsep.....	39
D. Hipotesis.....	40
BAB III METODE PENELITIAN .....	41
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	41
B. Tempat dan Waktu penelitian.....	41
1. Lokasi penelitian.....	41
2. Waktu penelitian .....	41
C. Subyek Penelitian .....	42
1. Populasi .....	42

2. Sampel.....	42
D. Identifikasi Variabel Penelitian .....	43
1. Variabel bebas ( <i>independent</i> ) .....	43
2. Variabel terikat ( <i>dependent</i> ) .....	43
E. Definisi Operasional Variabel.....	44
F. Instrumen Penelitian .....	45
G. Cara Analisis Data .....	46
H. Etika Penelitian.....	47
I. Jalannya Penelitian.....	48
J. Alat, Bahan, Cara Pengambilan Sampel dan Pemeriksaan Sampel Usap Alat Makan.....	49
K. Keterbatasan Penelitian.....	53
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>54</b>
A. Hasil Penelitian.....	54
1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	54
2. Analisis Univariat .....	55
3. Tabulasi Silang Hubungan Antara Variabel Bebas dengan Variabel Terikat. .....	58
4. Analisis Bivariat.....	60
B. Pembahasan .....	64
1. Hubungan Pengetahuan dengan Kualitas Bakteriologis pada Alat Makan ...	64
2. Hubungan Personal Higiene dengan Kualitas Bakteriologis pada Alat Makan .....	65
3. Hubungan Perilaku Penjamah dalam Pencucian Peralatan Makan .....	67
4. Hubungan Fasilitas Sanitasi dengan Kualitas Bakteriologis pada Alat Makan .....	68
5. Hubungan Faktor Pendukung dengan Kualitas Bakteriologis pada Alat Makan.....	74
6. Kualitas Bakteriologis pada Alat Makan.....	77
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>80</b>
A. Kesimpulan.....	80
B. Saran.....	81
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>83</b>
<b>LAMPIRAN I.....</b>	<b>90</b>
<b>LAMPIRAN II .....</b>	<b>92</b>
<b>LAMPIRAN III.....</b>	<b>93</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Definisi Operasional Variabel .....	44
Tabel 2. Karakteristik Responden .....	55
Tabel 3. Distribusi Frekuensi Pengetahuan, Higiene Perorangan, dan Perilaku Penjamah pada Warung Tenda di Jalan Kaliurang Yogyakarta.....	56
Tabel 4. Distribusi Frekuensi Fasilitas Sanitasi pada Warung Tenda di Jalan Kaliurang Yogyakarta.....	56
Tabel 5. Distribusi Frekuensi Faktor Pendukung pada Warung Tenda di Jalan Kaliurang Yogyakarta.....	57
Tabel 6. Persentase Kategori Angka Kuman Pada Alat Makan di Warung Tenda di Jalan Kaliurang Yogyakarta .....	57
Tabel 7. Persentase <i>E. coli</i> Pada Alat Makan di Warung Tenda di Jalan Kaliurang Yogyakarta .....	58
Tabel 8. Tabulasi Silang Pengetahuan Penjamah, Personal Higiene, Perilaku Penjamah, Penyediaan Air Bersih, dan Tempat Pembuangan Sampah (TPS), Pembuangan Air Limbah (PAL), Tempat Pencucian, Izin Usaha, Pemeriksaan Kesehatan dan Pelatihan Pada Warung Tenda di Jalan Kaliurang Yogyakarta .....	59
Tabel 9. Analisis Korelasi Variabel Pengetahuan dengan Angka Kuman Alat Makan di Warung Tenda di Jalan Kaliurang Yogyakarta .....	61
Tabel 10. Analisis Korelasi Variabel Personal Higiene dengan Angka Kuman Alat Makan di Warung Tenda di Jalan Kaliurang Yogyakarta .....	61
Tabel 11. Analisis Korelasi Variabel Perilaku Penjamah dalam Pencucian Peralatan Makan dengan Angka Kuman Alat Makan di Warung Tenda di Jalan Kaliurang Yogyakarta.....	62
Tabel 12. Analisis Korelasi Variabel Fasilitas Sanitasi dengan Angka Kuman Alat Makan di Warung Tenda di Jalan Kaliurang Yogyakarta .....	62
Tabel 13. Analisis Korelasi Variabel Faktor Pendukung dengan Angka Kuman Alat Makan di Warung Tenda di Jalan Kaliurang Yogyakarta .....	63

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori .....	38
Gambar 2. Kerangka Konsep .....	39
Gambar 3. Sarana tempat penampungan air bersih pedagang warung tenda .....	69
Gambar 4. Tempat penampungan sampah pedagang warung tenda .....	71
Gambar 5. Pembuangan air limbah pedagang warung tenda.....	72
Gambar 6. Sarana tempat pencucian peralatan makan warung tenda .....	74

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Penjelasan Kepada Calon Subjek .....	90
Lampiran 2. Surat Permintaan Menjadi Responden.....	92
Lampiran 3. Surat Persetujuan Bersedia Menjadi Informan.....	93
Lampiran 4. Kuesioner Pengetahuan Penjamah Makanan .....	94
Lampiran 5. Pedoman Checklist Higiene Perorangan dan Cara Pencucian Alat Makan .....	97
Lampiran 6. Pedoman Checklist Fasilitas Sanitasi .....	99