

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I	
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Keaslian Penelitian	5
BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Telaah Pustaka.....	8
1. Pengetahuan.....	8
2. Higiene dan Sanitasi Makanan	9
3. Pertimbangan Higiene Sanitasi	11
4. Pondok Pesantren	28
5. Penyelenggaraan makanan.....	31
6. Keamanan Pangan.....	33
B. Kerangka Teoretis	41
C. Kerangka Konseptual	42
D. Hipotesis Penelitian.....	42
BAB III	
METODE PENELITIAN.....	43
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	43

B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	43
C. Populasi dan Subjek Penelitian	44
D. Identifikasi Variabel Penelitian.....	45
E. Definisi Operasional	45
F. Instrumen Penelitian	48
G. Prosedur Pengumpulan Data	49
H. Cara Analisis Data.....	50
I. Etika Penelitian	51
J. Jalannya Penelitian	51
K. Keterbatasan Penelitian.....	53
BAB IV	
HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	54
1. Gambaran Umum Pondok Pesantren.....	54
2. Karakteristik Responden	59
3. Pengetahuan Penjamah Makanan.....	61
4. Skor Keamanan Pangan (SKP).....	63
5. Uji Mikrobiologi Angka Kuman.....	65
6. Hubungan Pengetahuan dengan Skor Keamanan Pangan.....	66
7. Hubungan tingkat Pengetahuan dengan Angka Kuman	67
B. Pembahasan	68
1. Pengetahuan Penjamah Makanan.....	68
2. Skor Keamanan Pangan (SKP).....	69
3. Uji Mikrobiologi Angka Kuman.....	72
4. Hubungan Pengetahuan dengan Skor Keamanan Pangan.....	73
5. Hubungan tingkat Pengetahuan dengan Angka Kuman	74
BAB V	
KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	78
B. Saran	78
DAFTAR PUSTAKA.....	80
LAMPIRAN	85