

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>PERNYATAAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xv</b>
<b><i>ABSTRACT</i> .....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	7
E. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
A. Keamanan Pangan.....	9
B. Daging Ayam.....	13
C. <i>Salmonella sp</i> .....	21
D. Higiene dan Sanitasi Makanan.....	24

E. Pasar Tradisional .....	29
F. Kerangka Teori .....	36
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>37</b>
A. Kerangka Konsep .....	37
B. Variabel Penelitian .....	37
C. Definisi Operasional.....	38
D. Rancangan/Desain Penelitian.....	40
E. Populasi dan Sampel .....	41
F. Instrumen Penelitian.....	42
G. Prosedur Penelitian.....	43
H. Pengolahan dan Analisis Data .....	46
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>49</b>
A. Gambaran Umum Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya .....	49
B. Deskripsi Hasil Penelitian .....	51
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>67</b>
A. Higiene dan Sanitasi Pedagang Daging Ayam Potong di Pasar Cikurubuk	67
B. Keberadaan Bakteri <i>Salmonella sp.</i> pada Daging Ayam Potong di Pasar Cikurubuk.....	80
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>84</b>
A. Kesimpulan .....	84
B. Saran.....	85
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>88</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>94</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Daftar Analisis Kandungan Daging Ayam (100 gr) .....	14
Tabel 2. 2 Persyaratan Tingkatan Mutu Fisik Karkas .....	15
Tabel 2. 3 Syarat Mutu Mikrobiologis Karkas.....	16
Tabel 3. 1 Definisi Operasional.....	38
Tabel 3. 2 <i>Coding Data</i> .....	47
Tabel 4. 1 Jumlah Kios di Pasar Cikurubuk.....	50
Tabel 4. 2 Jenis Dagangan Masing-Masing Blok.....	50
Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jenis Kelamin Responden pada Pedagang Daging Ayam di Pasar Cikurubuk .....	51
Tabel 4. 4 Data Umur Responden pada Pedagang Daging Ayam di Pasar Pasar Cikurubuk .....	51
Tabel 4. 5 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pendidikan Responden pada Pedagang Daging Ayam di Pasar Cikurubuk .....	52
Tabel 4. 6 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Waktu Kerja (Jam) Responden pada Pedagang Daging Ayam di Pasar Cikurubuk .....	52
Tabel 4. 7 Data Masa Kerja Responden pada Pedagang Daging Ayam di Pasar Cikurubuk .....	53
Tabel 4. 8 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Penyuluhan Keamanan Pangan pada Pedagang Daging Ayam di Pasar Cikurubuk .....	53
Tabel 4. 9 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Sumber Pematongan Ayam pada Pedagang Daging Ayam di Pasar Cikurubuk .....	54
Tabel 4. 10 Hasil Observasi Higiene Pedagang Daging Ayam Potong di Pasar Cikurubuk .....	55
Tabel 4. 11 Hasil Observasi Sanitasi Tempat Penjualan pada Pedagang Daging Ayam Potong di Pasar Cikurubuk .....	56
Tabel 4. 12 Hasil Observasi Sanitasi Peralatan Pedagang Daging Ayam Potong di Pasar Cikurubuk.....	58
Tabel 4. 13 Hasil Observasi Higiene Daging Ayam pada Pedagang Daging Ayam Potong di Pasar Cikurubuk .....	60

Tabel 4. 14 Rekap Hasil Pemeriksaan Laboratorium Daging Ayam Potong di Pasar Cikurubuk .....	61
Tabel 4. 15 Hasil Pemeriksaan Laboratorium Daging Ayam Potong di Pasar Cikurubuk .....	62
Tabel 4. 16 Hasil Observasi Higiene Pedagang yang Terkontaminasi <i>Salmonella sp.</i> .....	62
Tabel 4. 17 Hasil Observasi Sanitasi Tempat Penjualan yang Terkontaminasi <i>Salmonella sp.</i> .....	63
Tabel 4. 18 Hasil Observasi Sanitasi Peralatan yang Terkontaminasi <i>Salmonella sp.</i> .....	65
Tabel 4. 19 Hasil Observasi Higiene Daging Ayam yang Terkontaminasi <i>Salmonella sp.</i> .....	66

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2. 1 Kerangka Teori .....	36
Gambar 3. 1 Kerangka Konsep .....	37
Gambar 4. 1 Denah Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.....	49

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Lembar Persetujuan .....	94
Lampiran 2 Lembar Observasi.....	95
Lampiran 3 Lembar Pengambilan Sampel Daging Ayam.....	98
Lampiran 4 Surat Keputusan Pembimbing Skripsi.....	99
Lampiran 5 Kartu Bimbingan Skripsi.....	100
Lampiran 6 Surat Izin Penelitian.....	101
Lampiran 7 Hasil Penelitian.....	102
Lampiran 8 Hasil Pemeriksaan Uji Laboratorium .....	104
Lampiran 9 Kandungan Bakteri Salmonella sp. Pada Daging Ayam.....	110
Lampiran 10 Dokumentasi Penelitian.....	111
Lampiran 11 Hasil Turnitin .....	114