

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	1
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
PERNYATAAN	x
KATA PENGANTAR	xi
ABSTRAK	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	8
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	8
E. Manfaat Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
A. Tinjauan Umum Hygiene Sanitasi Makanan	11
B. Faktor yang mempengaruhi Hygiene dan Sanitasi Makanan.....	14
C. Kontaminasi Makanan	18
D. Bakteri Penyebab Makanan	20
E. Personal Hygiene Penjamah.....	22
F. Sanitasi Lingkungan Penjualan.....	26
G. Tinjauan Umum Penyakit Akibat Pangan	31
H. Tinjauan Umum Tentang Bakteri <i>Eschericia coli</i>	33
I. Tinjauan Umum Pasar Tradisional	38
I. Kerangka Teori.....	44
BAB III METODE PENELITIAN	45
A. Kerangka Konsep.....	45
B. Hipotesis Penelitian	45

C. Variabel Penelitian	46
D. Definisi Operasional	47
E. Populasi dan Sampel Penelitian	49
F. Instrumen Penelitian	50
G. Prosedur Pengumpulan Data	50
H. Pengolahan Data dan Analisis Data	55
BAB IV HASIL PENELITIAN	58
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	58
B. Hasil Penelitian	60
1. Karakteristik Responden	60
2. Analisis Univariat	63
3. Analisis Bivariat.....	69
BAB V PEMBAHASAN	72
A. Hubungan Pratik Pengolahan Makanan dengan keberadaan bakteri <i>Eschericia coli</i> pada Warung Nasi di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.....	72
B. Hubungan Hygiene Sanitasi Makanan dengan keberadaan bakteri <i>Escherichia coli</i> pada warung nasi di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya	79
C. Keterbatasan Penelitian.....	85
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	86
A. Kesimpulan.....	86
B. Saran.....	86
DAFTAR PUSTAKA.....	88
LAMPIRAN.....	91
DOKUMENTASI	100