

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| HALAMAN PERSETUJUAN | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | iii |
| DAFTAR RIWAYAT HIDUP | iv |
| DAFTAR ISI..... | v |
| DAFTAR TABEL | vii |
| DAFTAR GAMBAR..... | viii |
| PERNYATAAN..... | ix |
| KATA PENGANTAR..... | x |
| ABSTRAK | xiii |
| ABSTRACT | xiv |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 6 |
| C. Tujuan Penelitian..... | 7 |
| D. Ruang Lingkup Penelitian | 8 |
| E. Manfaat Penelitian..... | 9 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 11 |
| A. Higiene dan Sanitasi Makanan | 11 |
| B. Kontaminasi Makanan..... | 20 |
| C. Makanan Jajanan | 23 |
| D. <i>Escherichia coli</i> | 24 |
| E. Kerangka Teori..... | 33 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 34 |
| A. Kerangka Konsep | 34 |
| B. Variabel Penelitian | 34 |
| C. Definisi Operasional..... | 35 |
| D. Rancangan/Desain Penelitian | 37 |
| E. Populasi dan Sampel Penelitian | 38 |

| | | |
|---|---|-----------|
| F. | Instrumen Penelitian..... | 39 |
| G. | Prosedur Penelitian..... | 40 |
| H. | Pengolahan dan Analisis Data..... | 42 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN..... | | 44 |
| A. | Gambaran Umum Lokasi Penelitian | 44 |
| B. | Deskripsi Hasil Penelitian | 48 |
| BAB V PEMBAHASAN | | 62 |
| A. | Higiene dan Sanitasi Pedagang Minuman dan Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya Kota Tasikmalaya..... | 62 |
| B. | Keberadaan Bakteri <i>Escherichia coli</i> pada Minuman dan Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya | 83 |
| BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN..... | | 88 |
| A. | Kesimpulan..... | 88 |
| B. | Saran..... | 90 |
| LAMPIRAN..... | | 97 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 3. 1 Definisi Operasional | 35 |
| Tabel 4. 1 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jenis Kelamin Responden..... | 48 |
| Tabel 4. 2 Ukuran Pemusatan Data Umur Responden..... | 48 |
| Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Tingkat Pendidikan Responden..... | 49 |
| Tabel 4. 4 Distribusi Frekuensi Waktu Kerja (Jam) Responden..... | 49 |
| Tabel 4. 5 Hasil Observasi Higiene Pedagang | 50 |
| Tabel 4. 6 Hasil Observasi Sanitasi Peralatan | 52 |
| Tabel 4. 7 Hasil Observasi Sanitasi Penyimpanan Makanan..... | 53 |
| Tabel 4. 8 Hasil Observasi Sanitasi Tempat | 54 |
| Tabel 4.9 Rekap Hasil Pemeriksaan Laboratorium Minuman dan Makanan Jajanan Terkontaminasi Bakteri <i>Escherichia coli</i> | 55 |
| Tabel 4.10 Keberadaan Bakteri <i>Escherichia Coli</i> | 57 |
| Tabel 4. 11 Hasil Observasi Higiene Pedagang yang Terkontaminasi <i>Escherichia coli</i> | 58 |
| Tabel 4. 12 Hasil Observasi Sanitasi Peralatan yang Terkontaminasi <i>Escherichia coli</i> | 59 |
| Tabel 4.13 Hasil Observasi Sanitasi Penyimpanan Makanan yang Terkontaminasi <i>Escherichia coli</i> | 60 |
| Tabel 4.14 Hasil Observasi Sanitasi Tempat yang Terkontaminasi <i>Escherichia coli</i> | 61 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---------------------------------|----|
| Gambar 2.1 Kerangka Teori | 33 |
| Gambar 3.1 Kerangka Konsep..... | 34 |