

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
LEMBAR PERNYATAAN	x
KATA PENGANTAR.....	xi
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	8
E. Manfaat Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
A. Kontaminasi Makanan	11
B. Higiene Sanitasi Makanan.....	15
C. Prinsip Higiene dan Sanitasi Pangan.....	50
D. Persyaratan Bakteri <i>Escherichia coli</i> pada Makanan.....	56
E. Faktor – Faktor yang Memengaruhi Keberadaan Bakteri <i>Escherichia coli</i> Pada Makanan	56
F. Pondok Pesantren	58
G. Kerangka Teori.....	61
BAB III METODE PENELITIAN	62
A. Kerangka Konsep	62

B.	Definisi Istilah.....	63
C.	Rancangan/Desain Penelitian.....	65
D.	Subjek atau Informan Penelitian	65
E.	Instrumen Penelitian.....	66
F.	Prosedur Penelitian.....	67
G.	Pengolahan dan Analisis Data	69
BAB IV HASIL PENELITIAN		70
A.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	70
B.	Deskripsi Hasil Penelitian	71
BAB V PEMBAHASAN		90
A.	Higiene dan Sanitasi Pada Makanan Santri di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya	90
B.	Keberadaan Bakteri <i>Escherichia coli</i> pada Makanan Santri di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya	107
A.	Keterbatasan Penelitian.....	111
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....		112
A.	Kesimpulan	112
B.	Saran.....	114
DAFTAR PUSTAKA.....		116

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Jenis Kelamin Responden Tahun 2025	71
Tabel 4.2 Ukuran Pemusatan Data Umur Responden Tahun 2025	72
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Tingkat Pendidikan Responden Tahun 2025	72
Tabel 4.4 Ukuran Pemusatan Data Lama Bekerja Responden Tahun 2025	73
Tabel 4.5 Hasil Observasi Higiene Penjamah Pangan Tahun 2025	74
Tabel 4.6 Kategori Higiene Penjamah Pangan Tahun 2025	75
Tabel 4.7 Hasil Observasi Sanitasi Peralatan Tahun 2025	76
Tabel 4.8 Kategori Sanitasi Peralatan Tahun 2025	77
Tabel 4.9 Hasil Observasi Sanitasi Dapur Tahun 2025	78
Tabel 4.10 Kategori Sanitasi Dapur Tahun 2025	80
Tabel 4.11 Hasil Observasi Sanitasi Penyimpanan Pangan Matang Tahun 2025	80
Tabel 4.12 Kategori Sanitasi Penyimpanan Pangan Matang Tahun 2025.....	81
Tabel 4.13 Hasil Observasi Sanitasi Tempat Sampah dan SPAL Tahun 2025	82
Tabel 4.14 Kategori Sanitasi Tempat Sampah dan SPAL Tahun 2025.....	84
Tabel 4.15 Hasil Observasi Sanitasi Pengendalian Vektor Tahun 2025	85
Tabel 4.16 Kategori Sanitasi Pengendalian Vektor Tahun 2025	86
Tabel 4.17 Hasil Uji Laboratorium Keberadaan Bakteri <i>Escherichia coli</i>	86
Tabel 4.18 Kategori Hasil Uji Laboratorium Keberadaan Bakteri <i>Escherichia coli</i> ..	87
Tabel 4.19 Keterkaitan Higiene Sanitasi dengan Keberadaan Bakteri <i>Escherichia coli</i> pada Makanan Santri.....	88

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	61
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan	121
Lampiran 2. Lembar Kuesioner dan Observasi.....	122
Lampiran 3. Lembar Pengambilan Sampel Makanan Santri	127
Lampiran 4. Surat Keputusan Pembimbing Skripsi	128
Lampiran 5. Surat Ijin Penelitian	129
Lampiran 6. Hasil Pemeriksaan Uji Laboratorium	130
Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian	132