

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah.....	4
1.5 Tujuan penelitian.....	5
1.5.1 Tujuan Umum	5
1.5.2 Tujuan Khusus	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
1.6.1 Peneliti	6
1.6.2 Pedagang Kaki Lima.....	6
1.6.3 Konsumen	6
1.6.4 Program Studi Gizi.....	6
1.7 Keterbaruan Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9

2.1	Pengertian Pedagang Makanan Jajanan	9
2.1.1	Pengertian Pedagang	9
2.1.2	Makanan Jajanan	9
2.1.3	Jenis Makanan Jajanan	9
2.2	Pengertian Higiene Sanitasi Makanan	10
2.2.1	Pengertian Higiene	10
2.2.2	Pengertian Sanitasi	10
2.3	Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	11
2.3.1	Pemilihan Bahan Makanan	11
2.3.2	Penyimpanan Bahan Makanan	12
2.3.3	Pengolahan Makanan	14
2.3.4	Pengangkutan Makanan	17
2.3.5	Penyimpanan Makanan Jadi/Masak	17
2.3.6	Penyajian Makanan	19
2.4	Tempat Pengolahan Makanan	22
2.5	Foodborne Disease	23
2.6	Faktor Yang Mempengaruhi Pertumbuha Mikroba	25
2.7	Escherichia Coli	28
2.8	Faktor-Faktor Lain yang Mempengaruhi Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan	31
2.9	Pengetahuan dan Perilaku	31
2.9.1	Pengetahuan	31
2.10	Perilaku	34
2.11	Kerangka Teori	36
2.12	Kerangka Konsep	38
2.13	Hipotesis	38
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		40
3.1	Jenis Penelitian	40
3.2	Tempat dan Waktu Penelitian	40

3.3.1	Populasi.....	40
3.3.2	Sampel.....	40
3.3.3	Sampel Jajanan.....	42
3.4	Variabel Penelitian	42
3.5	Definisi Operasional.....	43
3.6	Instrumen Penelitian.....	44
3.6.1	Data Primer	44
3.7	Uji Validitas dan Reliabilitas	46
3.8	Aspek Pengukuran.....	47
3.8.1	Pengetahuan	47
3.8.2	Perilaku Penjamah.....	47
3.8.3	Cemaran Mikroba.....	48
3.8.4	Pengumpulan Data	48
3.8.5	Teknik Analisis Data.....	49
3.9	Analisis Data	49
3.10	Etika Penelitian.....	51
BAB 4	HASIL PENELITIAN	52
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	52
4.2	Hasil Data Analisis Univariat.....	52
4.2.1	Karakteristik Responden	52
4.2.2	Pengetahuan Higiene Sanitasi	54
4.2.3	Perilaku Pedagang Kaki Lima.....	55
4.2.4	Pemeriksaan Kontaminasi <i>E.coli</i>	55
4.3	Hasil Data Analisis Bivariat	56
4.3.1	Hubungan Usia, Tingkat Pendidikan, Lama Berjualan Terhadap Pengetahuan Higiene Sanitasi.....	56
4.3.2	Hubungan Usia, Tingkat Pendidikan, Lama Berjualan Terhadap Perilaku Pedagang.....	58

4.3.3	Hubungan Pengetahuan, Perilaku dengan Cemaran Mikroba (E.coli)	59
BAB 5 PEMBAHASAN		60
5.1	Hubungan Antara Usia dengan Pengetahuan Higiene Sanitasi dan Perilaku Pada Pedagang	60
5.2	Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Pengetahuan Higiene Sanitasi dan Perilaku Pada Pedagang	61
5.3	Hubungan Lama Berjualan dengan Pengetahuan Higiene Sanitasi dan Perilaku Pada Pedagang	63
5.4	Hubungan Pengetahuan Higiene Sanitasi dengan Cemaran Mikroba (<i>Escherichia coli</i>)	64
5.5	Hubungan Perilaku dengan Cemaran Mikroba (<i>Escherichia coli</i>)	65
5.6	Keterbatasan Penelitian	66
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN		67
6.1	Kesimpulan	67
6.2	Saran	68
DAFTAR PUSTAKA		69

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian.....	7
Tabel 2.1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	13
Tabel 2.2 Penyimpanan Makanan Jadi/ Masak.....	18
Tabel 3.1 Definisi Operasional.....	43
Tabel 3.2 Hasil Uji Validitas Pengetahuan Higiene Sanitasi.....	46
Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Karakteristik Usia.....	52
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Jenis Kelamin.....	53
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Tingkat Pendidikan.....	54
Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Lama Berjualan.....	54
Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Pengetahuan Higiene Sanitasi.....	55
Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Perilaku Pedagang Kaki Lima.....	55
Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Cemaran Mikroba (<i>Eschericia coli</i>).....	55
Tabel 4.8 Hubungan Usia, Jenis Kelamin, Lama Berjualan Terhadap Pengetahuan Higiene Sanitasi.....	57
Tabel 4.9 Hubungan Usia, Jenis Kelamin, Lama Berjualan Terhadap Perilaku Pedagang Kaki Lima.....	58
Tabel 4.10 Hubungan Pengetahuan, Perilaku Terhadap Cemaran Mikroba (<i>Eschericia coli</i>).....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	37
Gambar 2.2 Kerangka Konsep.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1	Penjelasan Sebelum Persetujuan Penelitian
LAMPIRAN 2	Lembar Persetujuan Sebagai Responden
LAMPIRAN 3	Kuisisioner Karakteristik
LAMPIRAN 4	Kuisisioner Pengetahuan Higiene Sanitasi
LAMPIRAN 5	Form Pengamatan Perilaku Pedagang Kaki Lima
LAMPIRAN 6	Keterangan Lolos Kaji Etik
LAMPIRAN 7	Output Hasil Data SPSS
LAMPIRAN 8	Hasil Pemeriksaan laboratorium
LAMPIRAN 9	Dokumentasi Penelitian