

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|------------------|
| <i>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN</i> | <i>ii</i> |
| LEMBAR PERSUTUJUAN SIDANG SKRIPSI | iii |
| RIWAYAT HIDUP PENULIS | iv |
| HALAMAN PENGESAHAN | v |
| HALAMAN PERNYATAAN PERSUTUJUAN PUBLIKASI | vi |
| ABSTRACT | vii |
| ABSTRAK | viii |
| KATA PENGANTAR..... | ix |
| <u>DAFTAR ISI</u> | xi |
| DAFTAR TABEL..... | xiv |
| DAFTAR GAMBAR | xv |
| BAB 1 PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Identifikasi Masalah | 3 |
| 1.3 Batasan Masalah..... | 3 |
| 1.4 Rumusan Masalah | 3 |
| 1.5 Tujuan Penelitian | 4 |
| 1.5.1 Tujuan Umum | 4 |
| 1.5.2 Tujuan Khusus | 4 |
| 1.6 Manfaat Penelitian | 4 |
| 1.7 Keaslian dan keterbaruan penelitian | 5 |
| BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA | 11 |
| 2.1 Keamanan Makanan..... | 13 |
| 2.2 Pengertian Mikroba..... | 14 |
| 2.2.1 Total Plate Count (TPC)..... | 15 |
| 2.2.2 <i>Bakteri Coliform</i> | 15 |
| 2.3 Pengertian Penjamah Makanan | 17 |
| 2.3.1 Persyaratan Penjamah Makanan | 17 |
| 2.4 Pengetahuan Penjamah Makanan..... | 18 |

| | | |
|--|---|-----------|
| 2.4.1 | Tingkat Pengetahuan..... | 19 |
| 2.5 | Pengertian Sikap..... | 22 |
| 2.5.1 | Faktor-faktor yang mempengaruhi sikap | 23 |
| 2.6 | Pengertian Higiene Sanitasi | 24 |
| 2.6.1 | Tempat Pengolahan Makanan..... | 25 |
| 2.6.2 | Prinsip Higiene Sanitasi Makanan | 28 |
| 2.7 | Penyelenggaran Makanan Produk Pesantren | 30 |
| 2.8 | Kerangka Berfikir..... | 33 |
| 2.10 | Hipotesis..... | 37 |
| BAB 3 METODE PENELITIAN..... | | 38 |
| 3.1 | Lokasi dan Waktu Penelitian..... | 38 |
| 3.2 | Rencana Penelitian..... | 38 |
| 3.3 | Populasi dan Sampel Penelitian..... | 38 |
| 3.3.1 | Pengertian Populasi | 38 |
| 3.3.2 | Pengertian Sampel..... | 39 |
| 3.3.3 | Kriteria Inklusi dan Eklusi..... | 40 |
| 3.4 | Prosedur Pengumpulan Data | 40 |
| 3.4.1 | Tahap Persiapan | 40 |
| 3.4.2 | Tahap Pelaksanaan | 41 |
| 3.4.3 | Prosedur Pemeriksaan makanan metode TPC..... | 41 |
| 3.5 | Instrument Penelitian | 42 |
| 3.6 | Variabel Penelitian | 44 |
| 3.7 | Devinisi Konseptual | 44 |
| 3.8 | Devinisi Operasional..... | 46 |
| 3.9 | Pengolahan Data..... | 47 |
| 3.10 | Analisis Data Univariate dan Bivariat..... | 48 |
| 3.14 | Analisa Perbandingan Penelitian | 49 |
| BAB 4 HASIL DAN PENELITIAN..... | | 35 |
| 4.1 | Gambaran Umum Lokasi Penelitian | 50 |

| | | |
|-------|---|----|
| 4.1.1 | Sejarah Pondok Pesantren Kota | 50 |
| 4.1.2 | Visi dan Misi Pondok Pesantren Kota | 51 |
| 4.1.3 | Sejarah Pondok Pesantren Desa | 51 |
| 4.1.4 | Visi dan Misi Pondok Pesantren Desa | 52 |
| 4.2 | Analisis Univariat..... | 52 |
| 4.2.1 | Deskripsi Responden | 52 |
| 4.2.2 | Pengetahuan Penjamah Makanan | 54 |
| 4.2.3 | Sikap Penjamah Makanan..... | 55 |
| 4.2.4 | Personal Higiene Penjamah Makanan..... | 57 |
| 4.2.5 | Skor Keamanan Pangan..... | 59 |
| 4.2.6 | Uji Mikrobiologi Angka Kuman..... | 60 |
| 4.3 | Analisis Brivariat..... | 61 |
| 4.3.1 | Perbedaan Pengetahuandi Ponpes Kotadan Desa..... | 61 |
| 4.3.2 | Perbedaan Sikap di Ponpes Kota dan Desa..... | 62 |
| 4.3.3 | Perbedaan Personal Higienepada Ponpes Kotadan Desa..... | 63 |
| BAB V | PEMBAHASAN..... | 64 |
| 5.1 | Gambaran Karakteristik Penjamah makanan..... | 64 |
| 5.1.1 | Usia..... | 64 |
| 5.1.2 | Jenis Kelamin..... | 65 |
| 5.1.3 | Pendidikan..... | 65 |
| 5.1.4 | Lama Bekerja..... | 66 |
| 5.1.5 | Keikutsertaan dalam pelatihan Keamanan Pangan..... | 66 |
| 5.2 | Analisis Univariat..... | 67 |
| 5.2.1 | Pengetahuan Penjamah Makanan..... | 67 |
| 5.2.2 | Sikap Penjamah Makanan..... | 70 |
| 5.2.3 | Personal Higiene Penjamah Makanan..... | 73 |
| 5.2.4 | Skor Keamanan Pangan Penjamah Makanan..... | 75 |
| 5.3 | Analisis Bivariat..... | 78 |
| 5.3.1 | Perbedaan Kota Ponpes Kota dan Ponpes Desa..... | 78 |
| 5.3.2 | Perbedaan Pengetahuan Kota Ponpes Kota dan Ponpes Desa..... | 80 |
| 5.3.3 | Perbedaan Sikap Kota Ponpes Kota dan Ponpes Desa..... | 81 |

| | |
|---|----|
| 5.3.4 Perbedaan Personal Higiene Ponpes Kota dan Ponpes Desa..... | 82 |
| BAB VI PENUTUP..... | 84 |
| 6.1 Kesimpulan..... | 84 |
| 6.2 Saran..... | 85 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 86 |
| LAMPIRAN..... | 91 |
| NASKAH PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN..... | 93 |

Daftar tabel

| | |
|---|----|
| Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian..... | 5 |
| Tabel 2.1 Suhu Penyimpanan Bahan Mentah | 23 |
| Tabel 3.1 Definisi Operasional | 43 |
| Tabel 4.1 Deskripsi Responden..... | 50 |
| Tabel 4.2 Nilai Pengetahuan Responden | 51 |
| Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Pengetahuan..... | 52 |
| Tabel 4.4 Nilai Sikap Responden..... | 53 |
| Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Sikap | 54 |
| Tabel 4.6 Nilai Personal Higiene Responden | 55 |
| Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Personal Higiene..... | 56 |
| Tabel 4.8 Kelaikan Mutu Olahan Telur Berdasarkan SKP | 57 |
| Tabel 4.9 Cemarkan Mikroba Pada Sampel Telur Balado..... | 58 |
| Tabel 4.10 Perbedaan Pengetahuan Pondok Pesantren Kota dan Desa | 59 |
| Tabel 4.11 Perbedaan Sikap Pondok Pesantren Kota dan Desa..... | 60 |
| Tabel 4.12 Perbedaan Sikap Pondok Pesantren Kota dan Desa..... | 61 |

Daftar Gambar

| | |
|---|-----|
| Gambar 2.1 Kerangka Berfikir | 32 |
| Gambar 2.2 Kerangka Konsep | 33 |
| Gambar 5.1 Foto Bersama beberapa responden | 106 |
| Gambar 5.2 Kuku Responden..... | 106 |
| Gambar 5.3 Sampel dan Telur Balado | 107 |
| Gambar 5.4 Wadah Makanan Santri | 107 |
| Gambar 5.5 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Basah | 108 |
| Gambar 5.6 Tempat Penyimpanan wadah Memasak | 108 |