

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	<b>i</b>
<b>SURAT PERNYATAAN</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>iii</b>
<b>PERSETUJUAN UJIAN SIDANG SKRIPSI</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI</b>	<b>v</b>
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	5
D. Perumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
F. Manfaat Penelitian	6
<b>BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS</b>	<b>7</b>
A. Deskriptif Teoris	7
1. Makanan	7
2. Bakteri <i>Escherichia coli</i> pada Makanan	9
3. Sambal	13
4. Kantin	14
5. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi	14
6. Keamanan Pangan	20
7. Pengetahuan dan Perilaku	21
B. Kerangka Berfikir	26
C. Kerangka Konsep	28
D. Hipotesis	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>29</b>
A. Jenis Penelitian	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian	29
C. Jenis Data	29
D. Populasi dan Sampel Penelitian	29
1. Populasi	29
2. Sampel	30
E. Pengambilan Data	30
F. Instrumen Penelitian	32
G. Aspek Pengukuran	36
H. Variabel Penelitian	36
I. Definisi Operasional dan Skala Pengukuran	37
J. Pengumpulan Data	38

K. Pengolahan Data	39
L. Analisis Data	40
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b>	<b>43</b>
A. Gambaran Umum	43
B. Analisis Univariat	43
C. Analisis Bivariat	46
<b>BAB V PEMBAHASAN</b>	<b>47</b>
A. Pengetahuan <i>personal hygiene</i> Penjamah	47
B. Perilaku <i>personal hygiene</i> Penjamah	47
C. Cemaran <i>Escherichia coli</i> pada Sambal Pecel Ayam	48
D. Hubungan Pengetahuan <i>Personal Hygiene</i> Penjamah dengan Cemaran <i>Escherichia Coli</i> pada Sambal Pecel Ayam di Kantin Universitas Esa Unggul	49
E. Hubungan Perilaku <i>Personal Hygiene</i> Penjamah dengan Cemaran <i>Escherichia Coli</i> pada Sambal Pecel Ayam di Kantin Universitas Esa Unggul	50
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>52</b>
A. Kesimpulan	52
B. Saran	52
C. Keterbatasan Penelitian Hubungan Perilaku <i>Personal Hygiene</i> Penjamah dengan Cemaran <i>Escherichia Coli</i> pada Sambal Pecel Ayam di Kantin Universitas Esa Unggul	53
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>54</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>55</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.	Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan (SNI 7388:2009)	12
Tabel 3.1.	Hasil Uji Reabilitas	35
Tabel 3.2.	Definisi Operasional	37
Tabel 4.1.	Distribusi Pengetahuan <i>Personal Hygiene</i> Penjamah	44
Tabel 4.2.	Distribusi Perilaku <i>Personal Hygiene</i> Penjamah	45
Tabel 4.3.	Distribusi Cemaran <i>Escherichia coli</i>	45
Tabel 4.4.	Tabulasi Silang Pengetahuan dan Perilaku <i>Personal Hygiene</i> Penjamah dengan Cemaran <i>Escherichia Coli</i> pada Sambal Pecel Ayam	46

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	2.1. Skema Kerangka Berfikir	27
Gambar	2.2. Kerangka Konsep	28
Gambar	3.1. Prosedur Kerja Uji Penduga (Uji <i>Coliform</i> )	33
Gambar	3.2. Prosedur Kerja Uji Penguat (Uji <i>Escherichia coli</i> )	34
Gambar	4.1. Sebaran Penjamah Makanan Berdasarkan Jenis Kelamin	43
Gambar	4.2 Sebaran Penjamah Makanan Berdasarkan Tingkat Pendidikan	44

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 *Informed Consent*
- Lampiran 2 Kuesioner *Hygiene Personal* Penjamah Makanan
- Lampiran 3 Master Tabel
- Lampiran 4 Output Hasil Penelitian
- Lampiran 5 Hasil Lab Sampel Sambal
- Lampiran 6 Surat Penelitian