

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>IDENTITAS PANITIA PENGUJI</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan .....	4
D. Manfaat .....	5
E. Kerangka Konsep.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Keamanan Pangan.....	7
B. Higiene Sanitasi Sayur Lalapan.....	8
C. Sayur Lalapan .....	11
D. Kubis .....	11
E. Kemangi .....	12
F. Cacing Nematoda Usus .....	14
G. Jenis Cacing Nematoda Usus.....	15
1. Ascaris Lumbricoides .....	15
2. Enterobius Vermicularis .....	17
3. Trichostrongylus.....	19
4. Trichuris Trichiura .....	20
5. Cacing Tambang.....	22

6. Strongyloides Stercoralis .....	24
7. Trichinella Spiralis.....	26
8. Angiostrongylus Cantonensis.....	28
9. Capillaria.....	29
H. Penyakit Bawaan Makanan .....	31
I. Mutu Mikrobiologi/ Biologi.....	33
J. Mutu Fisik.....	38
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	39
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	39
C. Alat dan Bahan.....	39
D. Populasi dan Sampel.....	40
E. Definisi Operasional Variabel .....	41
F. Metode Penelitian .....	41
G. Metode Analisis .....	45
H. Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data .....	46
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Sampel .....	48
B. Penanganan Sampel.....	49
C. Mutu Mikrobiologi/ Biologi.....	50
1. Total Cemar Mikroba .....	50
2. Keberadaan Telur Cacing .....	53
D. Mutu Fisik Sayur Lalapan .....	57
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan.....	62
B. Saran.....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>67</b>

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Kandungan Gizi Pada Kubis .....	12
2. Kandungan Gizi Pada Kemangi .....	14
3. Syarat Mutu Kubis Segar .....	38
4. Syarat Mutu Kemangi Segar .....	38
5. Definisi Operasional Variabel.....	41
6. Hasil Analisis Total Cemar Mikroba Sayur Lalapan Kemangi dan Kubis .....	50
7. Hasil Analisis Keberadaan Telur Cacing Nematoda Usus .....	54
8. Uji Mutu Fisik Sayur Lalapan .....	58

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. <i>Ascaris lumbricoides</i> . Cacing dewasa dan Telur cacing .....	16
2. <i>Enterobius vermicularis</i> . Cacing dewasa dan Telur .....	18
3. <i>Trichostrongylus</i> .Cacing dewasa dan telur .....	20
4. <i>Trichuris trichiura</i> dewasa dan telur .....	21
5. Cacing tambang dan telur cacing .....	22
6. Cacing dewasa dan larva rabaditiform .....	24
7. <i>Angiostrongylus cantonensis</i> Cacing betina & cacing jantan .....	29
8. <i>Capillaria philippinensis</i> .....	30
9. Telur Cacing <i>Ascaris Lumbricoides</i> Dibuahi ditemukan pada sampel D1 .....	55
10. Telur Cacing <i>Ascaris Lumbricoides</i> Tidak Dibuahi ditemukan pada sampel A1 .....	55

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Surat Keterangan Melakukan Penelitian .....	68
2. Hasil Pengamatan Total Cemar Mikroba .....	69
3. Rekap Hasil Penelitian.....	72