

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
ABSTRAK	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Kerangka Konsep	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	5
B. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan	6
C. Tenaga Penjamah Makanan	7
BAB III METODE PENELITIAN	15
A. Jenis Penelitian	15
B. Waktu dan Tempat Penelitian	15
C. Populasi dan Sampel	15
D. Variabel Penelitian	16
E. Definisi Operasional Variabel	16
F. Instrumen Penelitian	18
G. Metode Pengumpulan Data	19
H. Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
A. Gambaran Umum Higiene Sanitasi Pedagang Kaki Lima	22
B. Karakteristik Penjamah Makanan	23
C. Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan	25
D. Perilaku Penjamah Makanan	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	28
A. Kesimpulan.....	28
B. Saran	28
DAFTAR PUSTAKA.....	30
LAMPIRAN-LAMPIRAN	33

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Karakteristik Penjamah Makanan	24
Tabel 2. Hasil Pengetahuan Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi	44
Tabel 3. Hasil Pengamatan Perilaku Penjamah Makanan 1.....	45
Tabel 4. Hasil Pengamatan Perilaku Penjamah Makanan 2.....	46
Tabel 5. Hasil Pengamatan Perilaku Penjamah Makanan 3.....	47
Tabel 6. Hasil Pengamatan Perilaku Penjamah Makanan 4.....	48
Tabel 7. Hasil Pengamatan Perilaku Penjamah Makanan 5.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Distribusi Penjamah Makanan Berdasarkan Jenis Kelamin.....	24
Gambar 2. Distribusi Penjamah Makanan Berdasarkan Tingkat Pendidikan	25
Gambar 3. Distribusi Penjamah Makanan Berdasarkan Tingkat Pengetahuan	26
Gambar 4. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Mentah dan Matang pada Nasi Goreng Makmur	50
Gambar 5. Penjamah Makanan Mengambil Makanan Makang pada Nasi Goreng Makmur	50
Gambar 6. Penjamah Makanan Tidak Menggunakan Celemek dan Penutup Kepala pada Nasi Goreng Makmur.....	50
Gambar 7. Tempat Sampah pada Nasi Goreng Abadi.....	50
Gambar 8. Tempat Penyimpanan Air pada Nasi Goreng Makmur	50
Gambar 9. Bahan Makanan Matang Disimpan Bersama Bahan Makanan Mentah pada Nasi Goreng Abadi.....	50
Gambar 10. Penjamah Makanan di Nasi Goreng Jaya Tidak Menggunakan Celemek dan Penutup Kepala	51
Gambar 11. Tempat Pengolahan dan Penyimpanan di Nasi Goreng Abadi.....	51
Gambar 12. Pengisian Kuesioner oleh Penjamah Makanan di Nasi Goreng Abadi ..	51
Gambar 13. Penjamah Makanan di Nasi Goreng Sejahtera Tidak Menggunakan Celemek dan Penutup Kepala	51
Gambar 14. Makanan Matang Tidak Ditutup di Nasi Goreng Sejahtera	51
Gambar 15. Penjamah Makanan di Nasi Goreng Sejahtera Mengambil Kerupuk dengan Tangan Langsung	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden	33
Lampiran 2. Kuesioner Penelitian	34
Lampiran 3. Rekapitan Hasil Pengetahuan Responden Tentang Higiene Sanitasi	44
Lampiran 4. Rekapitan Hasil Pengamatan Perilaku Pedagang Kaki Lima	45
Lampiran 5. Dokumentasi	50