

## DAFTAR ISI

<b>SAMPUL DALAM</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI</b> .....	<b>v</b>
<b>SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRAC</b> .....	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL</b> .....	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah .....	4
C. Rumusan Masalah .....	5
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
A. Hasil Penelitian Terdahulu .....	7
B. Tinjauan Teori .....	12
C. Kerangka Teori .....	22
D. Kerangka Konsep .....	23
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>24</b>
A. Jenis Penelitian .....	24
B. Desain Penelitian .....	24
C. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	24
D. Populasi dan Sampel .....	24

E. Variabel dan Definisi Operasional .....	25
F. Alur Penelitian .....	30
G. Sumber dan Jenis Data .....	30
H. Teknik Pengolahan dan Analisis Data .....	31
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>34</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	34
B. Karakteristik Umum Responden .....	35
C. Hasil Penelitian .....	36
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>61</b>
A. Area Luar Tempat Pengelolaan Pangan .....	61
B. Area Pelayanan Konsumen .....	62
C. Penyiapan Pangan Masing-masing Pedagang .....	63
D. Penyiapan Pangan Masing-masing Pedagang Secara Keseluruhan .....	69
E. Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Makanan Sentra Pangan Jajanan Pedagang Kaki Lima di Alun-alun Kabupaten Magetan .....	70
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>71</b>
A. Kesimpulan .....	71
B. Saran .....	71
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>72</b>
<b>DOKUMENTASI .....</b>	<b>115</b>