

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
DAFTAR SINGKATAN	xi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Rumusan Masalah	5
1.4 Tujuan	5
1.4.1 Tujuan Umum	5
1.4.2 Tujuan Khusus	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Higiene Sanitasi Makanan	6
2.2 Prinsip Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan dan Minuman	10
2.3 Keamanan Pangan	11
2.4 Cemaran Mikroorganisme	13
2.5 Penyakit yang ditularkan melalui makanan dan minuman	17
2.6 Pedagang kaki lima	18
2.7 Pengetahuan	19
2.7.1 Cara Mendapatkan Pengetahuan	20
2.7.2 Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan	20
2.7.3 Tingkat Pengetahuan	22
2.8 Sikap	23
2.8.1 Unsur- unsur sikap	23
2.8.2 Faktor yang mempengaruhi sikap	24
2.8.3 Pengukuran sikap	25
2.9 Perilaku	25
BAB 3. KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN	27
3.1 Kerangka Konseptual	27
3.2 Penjelasan Kerangka Konseptual	28
3.3 Hipotesis Penelitian	28
BAB 4. METODE PENELITIAN	29
4.1 Desain Penelitian	29
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	29
4.2.1 Waktu	29
4.2.2 Tempat	29

4.3 Populasi dan Sampel Penelitian	29
4.3.1 Populasi	29
4.3.2 Sampel	30
4.3.2.1 Kriteria Sampel.....	30
4.3.2.2 Teknik Pengambilan Sampel.....	30
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	31
4.4.1 Variabel Penelitian	31
4.4.2 Definisi Operasional	32
4.5 Teknik Pengumpulan Data	32
4.5.1 Metode Pengumpulan Data	32
4.5.2 Jenis Data	35
4.6 Instrumen Penelitian	35
4.7 Pengolahan Data	39
4.8 Teknik Analisis Data.....	39
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
5.1 Hasil	40
5.1.1 Karakteristik Responden	41
5.1.2 Uji Cemaran Mikroorganisme	41
5.1.3 Pengetahuan Pedagang Kaki Lima	42
5.1.4 Sikap Pedagang Kaki Lima.....	43
5.1.5 Perilaku Pedagang Kaki Lima	41
5.1.6 Hubungan Pengetahuan Dengan Cemaran Mikroorganisme Pedagang Kaki Lima.....	41
5.1.7 Hubungan Sikap Dengan Cemaran Mikroorganisme Pedagang Kaki Lima.....	45
5.1.8 Hubungan Perilaku Dengan Cemaran Mikroorganisme Pedagang Kaki Lima.....	46
5.1 Pembahasan	46
5.2.1 Karakteristik Responden	47
5.2.2 Uji Cemaran Mikroorganisme	47
5.2.3 Pengetahuan Sikap Dan Perilaku Pedagang Kaki Lima	47
5.2.4 Hubungan Pengetahuan Sikap Dan Perilaku Pedagang Kaki Lima	47
BAB 6. PENUTUP	53
6.1 Kesimpulan	53
6.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Penyimpanan Bahan Makanan Mentah	17
Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional	34
Tabel 5.1 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Umur	41
Tabel 5.2 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	42
Tabel 5.3 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pendidikan	42
Tabel 5.4 Distribusi Frekuensi Cemaran Mikroorganisme	43
Tabel 5.5 Distribusi Frekuensi Pengetahuan Pedagang Kaki Lima	43
Tabel 5.6 Distribusi Frekuensi Sikap Pedagang Kaki Lima	44
Tabel 5.7 Distribusi Frekuensi Perilaku Pedagang Kaki Lima	45
Tabel 5.8 Hubungan Pengetahuan Higiene Sanitasi Dengan Cemaran Mikroorganisme	46
Tabel 5.9 Hubungan Sikap Higiene Sanitasi Dengan Cemaran Mikroorganisme	47
Tabel 5.10 Hubungan Perilaku Higiene Sanitasi Dengan Cemaran Mikroorganisme	48

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden.....	56
Lampiran 2 Kuesioner Penelitian	57
Lampiran 3 Form Check List Penilaian	61
Lampiran 4 Hasil SPSS	64
Lampiran 5 Hasil Uji Cemaran Mikroorganisme	69
Lampiran 6 Tabel Distribusi Check List Higiene Sanitasi.....	70
Lampiran 7 Inform Consern Penelitian	71
Lampiran 8 Hasil Uji cemaran	72

DAFTAR SINGKATAN

CFU	= Colony From unit
FIFO	= First In First Out
ALT	= Angka Lempeng Total
SNI	= Standar Nasional Indonesia
SD	= Sekolah Dasar
SMP	= Sekolah Menengah Pertama
SMA	= Sekolah Menengah Atas