

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAKSI.....	xii
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Manfaat Penelitian	3
1.4 Batasan Penelitian	3
1.5 Tujuan Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Keberadaan Mikroba pada Makanan	4
2.2 Makanan Sebagai Media Penularan Penyakit	4
2.3 Penyelenggaraan Makanan.....	5
2.3.1 Pengertian Kantin.....	6
2.3.2 Persyaratan Sanitasi Kantin.....	6
2.4 HieGINE dan Sanitasi Makanan.....	8

2.5 Penjamah Makanan	9
2.6 Bakteri E.Coli Sebagai Indikator Pencemaran.....	9
2.7 Penelitian Sebelumnya	10

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Diagram Alir Penelitian	13
3.2 Jenis Penelitian.....	14
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	14
3.4 Persiapan Alat dan Bahan	14
3.5 Langkah Kerja.....	15
3.5.1 Uji Perkiraan	15
3.5.2 Uji Penegasan.....	15
3.5.3 Uji Lengkap.....	16
3.6 Analisis Data	16
3.7 Analisis Resiko.....	20
3.8 Lokasi Penelitian.....	20

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian	21
4.1.1 Penilaian Kondisi Fisik Kantin	21
4.1.2 Pengetahuan Penjamah Kantin.....	30
4.1.3 Tanggapan Konsumen Tentang Kondisi Kantin.....	31
4.1.4 Analisa Jumlah <i>Total Coliform</i>	33
4.1.5 Analisa Keberadaan <i>E.coli</i>	38
4.2 Pembahasan Observasi dan Pengujian Laboratorium	40

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan42

5.2 Saran.....43

DAFTAR PUSTAKA xiii

LAMPIRAN xvi

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian sebelumnya.....	11
Tabel 3.1 Kriteria penilaian kondisi fisik kantin.....	17
Tabel 3.2 Regulasi yang berkaitan dengan hasil penelitian.....	20
Tabel 4.1 Hasil penilaian kondisi fisik tiap kantin.....	21
Tabel 4.2 Hasil penilaian pengetahuan penjamah kantin.....	30
Tabel 4.3 Penilaian Responden Terhadap Kenyamanan Kantin.....	32
Tabel 4.4 Data hasil uji perkiraan tiap kantin.....	34
Tabel 4.5 Data uji penegasan setiap kantin.....	34
Tabel 4.6 Data uji pelengkap setiap kantin.....	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Grafik faktor Bangunan.....	22
Gambar 4.2 Hasil pengamatan faktor bangunan kantin FTSP	23
Gambar 4.3 Grafik faktor Konstruksi	24
Gambar 4.4 Hasil pengamatan faktor konstruksi kios A kantin Terpadu	24
Gambar 4.5 Grafik faktor Sanitasi	26
Gambar 4.6 Hasil pengamatan faktor sanitasi kantin FTSP	26
Gambar 4.7 Grafik faktor dapur, ruang makan dan penyajian.....	28
Gambar 4.8 Tempat penyajian yang tidak tertutup di kios C	28
Gambar 4.9 Grafik jumlah nilai semua faktor	29
Gambar 4.10 Grafik hasil wawancara tiap kantin.....	30
Gambar 4.11 Wawancara penjamah kantin FTSP	31
Gambar 4.12 Tanggapan Konsumen terhadap kantin FTSP dan kantin Terpadu.	32
Gambar 4.13 Pengambilan data kuisisioner pengunjung kantin FTSP	33
Gambar 4.14 Grafik Penggolongan jumlah <i>Coliform</i> di tiap sampel.....	35
Gambar 4.15 Grafik jumlah <i>Coliform</i> sampel tiap kantin.....	36
Gambar 4.16 Hasil uji penegasan makanan masak Kios B.....	37
Gambar 4.17 Hasil Uji Lengkap pada media EMBA sampel makanan masak kantin Terpadu Kios B.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Alat dan Bahan	xi
Lampiran 2. Diagram Alir Metode Uji MPN.....	xv
Lampiran 3. Tabel Indeks JPT dalam 100 ml Sampel Air.....	xvi
Lampiran 4. Observasi dan Wawancara.....	xvii
Lampiran 5. Sampel Uji Laboratorium	xviii
Lampiran 6. Tabel Hasil Uji Laboratorium.....	xxi