

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN UJIAN .....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Batasan Penelitian .....	3
1.5 Manfaat Penelitian .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Definisi Makanan.....	4
2.2 Penyelenggaraan Makanan .....	4
2.3 <i>Salmonella sp</i> .....	5
2.4 Pewarnaan Gram.....	7

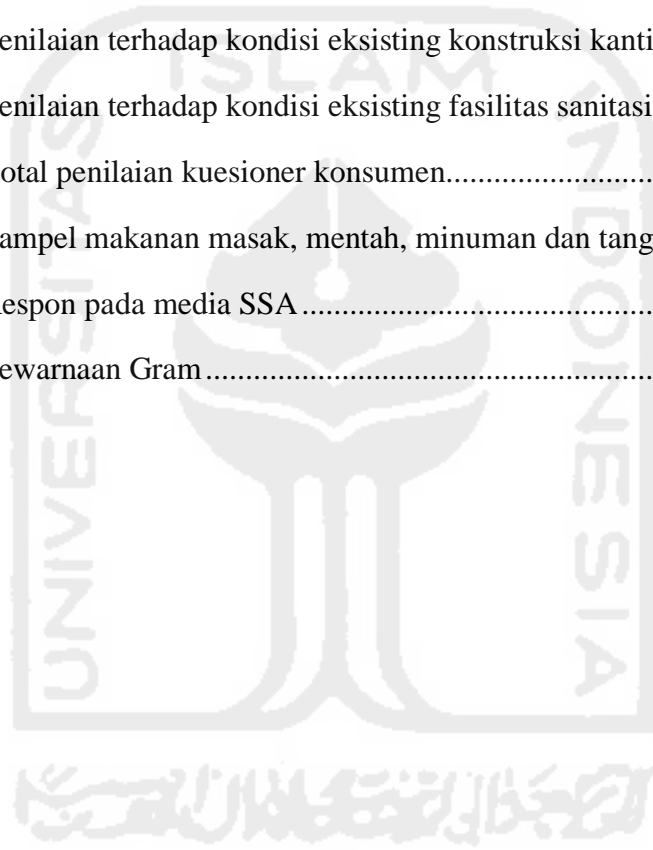
2.5	Higiene Dan Sanitasi Makanan.....	8
2.6	Persyaratan Sanitasi Kantin .....	9
2.7	Penelitian Sebelumnya.....	11
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>		<b>13</b>
3.1	Diagram Alir Penelitian .....	13
3.2	Jenis penelitian.....	14
3.3	Metode Pengumpulan Data.....	14
3.4	Persiapan Alat Dan Bahan .....	15
3.4.1	Alat Penelitian.....	15
3.4.2	Bahan Penelitian.....	15
3.5	Tahap Pengujian .....	15
3.5.1	Pra-pengayaan.....	15
3.5.2	Isolasi .....	15
3.5.3	Identifikasi .....	16
3.6	Analisis Data.....	16
3.7	Lokasi dan Waktu Penelitian .....	20
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>21</b>
4.1	Pembahasan .....	21
4.2	Hasil Pengamatan.....	21
4.2.1	Hasil Observasi .....	21
4.2.2	Hasil Kuesioner .....	30
4.2.2.1	Karyawan Kantin.....	30
4.2.2.2	Konsumen.....	35
4.3	Data Laboratorium .....	36

4.3.1 Isolasi dan Identifikasi .....	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
5.1 Kesimpulan .....	45
5.2 Saran .....	46
DAFTAR PUSTAKA .....	47
LAMPIRAN.....	51



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Hasil Uji Penelitian Yuswananda (2015).....	12
Tabel 2.2 Hasil Uji Penelitian Bayu, Asrade, Kebede, Sisay dan Bayu (2013).....	12
Tabel 3.1 Kategori penilaian kondisi fisik kantin.....	16
Tabel 3.2 Kriteria penilaian kondisi fisik kantin .....	17
Tabel 3.3 Kategori penilaian kuesioner .....	20
Tabel 4.1 Penilaian terhadap kondisi eksisting konstruksi kantin .....	24
Tabel 4.2 Penilaian terhadap kondisi eksisting fasilitas sanitasi kantin.....	28
Tabel 4.3 Total penilaian kuesioner konsumen.....	35
Tabel 4.4 Sampel makanan masak, mentah, minuman dan tangan pekerja.....	36
Tabel 4.5 Respon pada media SSA.....	37
Tabel 4.6 Pewarnaan Gram.....	39



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bentuk bakteri <i>Salmonella</i> .....	6
Gambar 3.1 Diagram alir penelitian .....	13
Gambar 4.1 Kondisi fisik kantin FTSP .....	21
Gambar 4.2 Kondisi fisik kantin Terpadu A .....	22
Gambar 4.3 Kondisi fisik kantin Terpadu B .....	22
Gambar 4.4 Kondisi fisik kantin Terpadu C .....	23
Gambar 4.5 Kondisi fisik kantin Terpadu D .....	23
Gambar 4.6 Grafik penilaian kondisi eksisting lantai kantin .....	24
Gambar 4.7 Grafik penilaian kondisi eksisting dinding kantin .....	25
Gambar 4.8 Grafik penilaian kondisi eksisting ventilasi kantin .....	26
Gambar 4.9 Grafik penilaian kondisi eksisting intensitas cahaya kantin .....	26
Gambar 4.10 Grafik penilaian kondisi eksisting atap kantin .....	27
Gambar 4.11 Grafik penilaian kondisi eksisting langit-langit kantin .....	28
Gambar 4.12 Grafik pengetahuan hygiene pribadi dan pengolahan makanan .....	30
Gambar 4.13 Grafik penilaian pengetahuan sanitasi berdasarkan hasil kuesioner .....	32
Gambar 4.14 TPS kantin Terpadu .....	33
Gambar 4.15 Grafik perbandingan berdasarkan hasil kuesioner .....	34
Gambar 4.16 Grafik Tanggapan Konsumen .....	35
Gambar 4.17 (A) Pertumbuhan <i>Salmonella sp.</i> pada media SSA .....	37
Gambar 4.18 Grafik sampel yang mendapat respon positif pada SSA .....	38
Gambar 4.19 Hasil pewarnaan Gram .....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Cara Kerja.....	51
Lampiran 2 Media SS Agar.....	54
Lampiran 3 Pewarnaan Gram.....	63
Lampiran 4 Kuesioner Karyawan .....	66
Lampiran 5 Kuesioner Konsumen .....	71
Lampiran 6 SNI.....	72

