

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b> i
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Perencanaan.....	4
1.5 Batasan Masalah .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Personal Hygiene .....	6
2.2 <i>Escherichia coli</i> .....	8
2.3 <i>Choromocult Coliform Agar (CCA)</i> .....	9
BAB III METODE PERENCANAAN.....	10
3.1 Diagram Alir Penelitian .....	10
3.2 Kerangka Teori dan Kerangka Konsep Penelitian.....	11
3.3 Desain dan Jenis Penelitian .....	12
3.4 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	13
3.5 Definisi Operasional, Variabel dan Skala Penelitian.....	13
3.6 Hipotesis Penelitian .....	15
3.7 Teknik Pengumpulan Data .....	16
3.8 Alat dan Bahan .....	17
3.9 Metode Pengambilan Sampel.....	18

3.10	Metode Analisis Cemaran <i>Escherichia coli</i> .....	20
3.11	Metode Analisis Data.....	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....		22
4.1	Gambaran Umum Data .....	22
4.2	Hasil Analisis.....	22
4.2.1	Hasil Analisis Univariat .....	23
4.2.1.1	Keberadaan Bakteri Pada Makanan Warmindo.....	23
4.2.1.2	Keberadaan Bakteri Pada Makanan Warmindo.....	24
4.2.1.3	Pengetahuan Pedagang Warmindo .....	26
4.2.1.4	Sikap Pedagang Warmindo .....	27
4.2.1.5	Perilaku Pedagang Warmindo .....	27
4.2.1.6	Alat Pelindung Diri Pedagang Warmindo.....	29
4.2.1.7	Penutup Makanan pada Warmindo .....	30
4.2.2	Hasil Analisis Bivariat .....	31
4.2.2.1	Hubungan Antara Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Keberadaan <i>Escherichia coli</i> .....	31
4.2.2.2	Hubungan Antara Sikap Penjamah Makanan dengan Keberadaan <i>Escherichia coli</i> .....	32
4.2.2.3	Hubungan Antara Perilaku Penjamah Makanan dengan Keberadaan <i>Escherichia coli</i> .....	33
4.2.2.4	Hubungan Antara Alat Pelindung Diri Penjamah Makanan dengan Keberadaan <i>Escherichia coli</i> .....	33
4.2.2.5	Hubungan Antara Penutup Makanan pada Warmindo dengan Keberadaan <i>Escherichia coli</i> .....	34
4.2.3	Hasil Analisis Multivariat .....	35
4.3	Pembahasan .....	36
4.3.1	Keberadaan bakteri <i>Escherichia coli</i> .....	36
4.3.2	Hubungan Antara Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Keberadaan <i>Escherichia coli</i> .....	38
4.3.3	Hubungan Antara Sikap Penjamah Makanan dengan Keberadaan <i>Escherichia coli</i> .....	40

4.3.4	Hubungan Antara Perilaku Penjamah Makanan dengan Keberadaan Escherichia coli .....	42
4.3.5	Hubungan Antara Alat Pelindung Diri Penjamah Makanan dengan Keberadaan Escherichia coli .....	45
4.3.6	Hubungan Antara Penutup Makanan pad Warmindo dengan Keberadaan Escherichia coli .....	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....		50
5.1	Kesimpulan.....	50
5.2	Saran.....	51
5.2.1	Saran Bagi Dinas Kesehatan atau Instansi Terkait .....	51
5.2.2	Saran Bagi Pedagang Warmindo .....	51
DAFTAR PUSTAKA.....		53
LAMPIRAN.....		57

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096 Tahun 2011.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 4.1 Hubungan antara pengetahuan pedagang dengan keberadaan bakteri <i>E.coli</i> pada makanan di Warmindo .....	31
Tabel 4.2 Hubungan antara sikap pedagang dengan keberadaan bakteri <i>E.coli</i> pada makanan di Warmindo .....	32
Tabel 4.3 Hubungan antara perilaku pedagang dengan keberadaan bakteri <i>E.coli</i> pada makanan di Warmindo .....	33
Tabel 4.4 Hubungan antara alat pelindung diri pedagang dengan keberadaan bakteri <i>E.coli</i> pada makanan di Warmindo .....	33
Tabel 4.5 Hubungan antara penutup makanan pada Warmindo dengan keberadaan bakteri <i>E.coli</i> pada makanan di Warmindo .....	34

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian .....	10
Gambar 3.2 Kerangka Teori Penelitian.....	11
Gambar 3.3 Kerangka Konsep Penelitian .....	12
Gambar 3.4 Peta Lokasi Penelitian.....	13
Gambar 4.1 Distribusi Frekuensi Gambaran Umum Personel Hygiene Pedagang Warmindo.....	23
Gambar 4.2 Diagram Keberadaan Bakteri <i>Escherichia coli</i> pada Makanan di Warmindo.....	24
Gambar 4.3 Diagram Keberadaan Bakteri <i>Total Coliform</i> pada Makanan di Warmindo.....	25
Gambar 4.4 Hasil analisis laboratorium Keberadaan <i>Escherichia coli</i> dan bakteri <i>Total coliform</i> .....	26
Gambar 4.5 Distribusi Frekuensi Pengetahuan Pedagang Warmindo .....	26
Gambar 4.6 Distribusi Frekuensi Sikap Pedagang Warmindo .....	27
Gambar 4.7 Distribusi Frekuensi Perilaku Pedagang Warmindo .....	28
Gambar 4.8 Pedagang Warmindo Saat Mengolah Makanan .....	28
Gambar 4.9 Distribusi Frekuensi Alat Pelindung Diri Pedagang Warmindo .....	29
Gambar 4.10 Pedagang Warmindo saat Mengolah Makanan .....	30
Gambar 4.11 Distribusi Frekuensi Penutup Makanan di Warmindo.....	30
Gambar 4.12 Tempat Penyimpanan Makanan di Warmindo .....	31

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN I HASIL UJI LABORATORIUM .....	57
LAMPIRAN II HASIL KUESIONER.....	58
LAMPIRAN III HASIL SKORING DAN KATEGORI .....	59
LAMPIRAN IV HASIL VALIDASI KUESIONER .....	61
LAMPIRAN V HASIL ANALISIS UNIVARIAT DAN BIVARIAT .....	69
LAMPIRAN VI HASIL DOKUMENTASI OBSERVASI LAPANGAN .....	74
LAMPIRAN VII DOKUMENTASI HASIL UJI LABORATORIUM .....	77
LAMPIRAN VIII LEMBAR KUESIONER.....	78
LAMPIRAN IX LEMBAR PERSETUJUAN.....	84
LAMPIRAN X LEMBAR PENJELASAN .....	85
LAMPIRAN XI ETHICAL CLEARANCE.....	88