

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT KEPUTUSAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.3.1. Tujuan Umum	3
1.3.2. Tujuan Khusus	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
1.4.1. Bagi Masyarakat	3
1.4.2. Bagi Institusi Pendidikan	3
1.4.3. Bagi Peneliti	3
1.5. Keaslian Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Penjamah Makanan	5
2.2. Fasilitas Mencuci Tangan	6
2.3. Fasilitas Mencuci Tangan dan Kontaminasi.....	8
2.4. Flora Normal	9
2.5. Cara Penyebaran Kuman	10
2.6. Kontaminasi Makanan.....	11
2.7. Penyakit Bawaan Makanan	12
2.7.1. Definisi	12
2.7.2. Etiologi	12
2.7.3. Gejala Klinis	13
2.7.4. Diagnosis	13
2.7.5. Tatalaksana	14
2.8. Pencegahan Kontaminasi Makanan.....	14

2.9 Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Krisis (HACCP)	15
2.9.1 Definisi	15
2.9.2 Manfaat dan Tujuan.....	15
2.9.3 Prinsip HACCP.....	15
2.10 Hitungan Koloni Kuman	16
2.11 Standar Perhitungan Koloni	18
2.12 Interpretasi Swab sebagai Indikator Kebersihan Lingkungan ...	19
2.13 Kerangka Teori	20
2.14 Kerangka Konsep	21
2.15 Hipotesis	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1. Desain Penelitian	22
3.2. Lokasi	22
3.3. Populasi dan Sampel Penelitian.....	22
3.3.1. Populasi	22
3.3.2. Sampel	22
3.4. Variabel Penelitian	23
3.5. Definisi Operasional	23
3.6. Sumber Data Penelitian	23
3.7. Instrumen Pengumpulan Data	23
3.8. Teknik Penganbilan Data	24
3.8.1. Lembar Observasi	24
3.8.2. Perhitungan Angka Koloni Kuman	24
3.9. Metode Pengolahan Data.....	25
3.10. Teknik Analisis Data	26
3.11. Alur Penelitian.....	27
3.12. Etika Penelitian.....	28
3.13. Waktu Penelitian	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. HASIL	29
4.1.1. Deskripsi Penelitian	29
4.1.2. Karakteristik Penjamah Makanan	29
A. Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Usia... 29	
B. Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Jenis Kelamin.....	30
C. Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Tingkat Pendidikan Populasi	31
4.1.3. Fasilitas Mencuci Tangan Penjamah Makanan.....	31
4.1.4. Interpretasi Angka Koloni Kuman.....	33
4.1.5. Hubungan Fasilitas Mencuci Tangan Terhadap Angka Koloni Kuman.....	34
4.2. PEMBAHASAN.....	35
4.2.1. Karakteristik Penjamah Makanan	35
4.2.2. Fasilitas Mencuci Tangan Penjamah makanan	36

4.2.3. Hubungan Fasilitas Mencuci Tangan Terhadap Angka Koloni Kuman	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 KESIMPULAN	42
5.2 SARAN	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	44

UNIVERSITAS TANJUNGPURA