

DAFTAR ISI

Sampul Depan.....	i
Sampul Dalam.....	ii
Prasyarat Gelar.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR KEPUTUSAN TIM PENGUJI.....	v
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
RINGKASAN	ix
ABSTRAK.....	x
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xviii
DAFTAR GAMBAR.....	xx
DAFTAR LAMPIRAN	xxi
DAFTAR SINGKATAN.....	xxii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	23
1.1 Latar Belakang	23
1.2 Rumusan Masalah	25
1.3 Tujuan Penelitian.....	26
1.3.1 Tujuan Umum.....	26
1.3.2 Tujuan Khusus.....	26
1.4 Manfaat Penelitian.....	26
1.4.1 Manfaat hasil penelitian bagi masyarakat :	26
1.4.2 Manfaat hasil penelitian bagi peneliti:	26
1.4.3 Manfaat hasil penelitian bagi institusi lain:	27
1.5 Risiko Penelitian	27
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	28

2.1 Pengetahuan	28
2.1.1 Pengetahuan Mengenai Pemilihan Makanan	31
2.1.2 Faktor yang Memengaruhi Pengetahuan	31
2.2 Tindakan (Practice)	32
2.2.1 Faktor-Faktor yang Memengaruhi Praktik.....	33
2.3 Kontaminasi pada Makanan.....	33
2.4 Bahan Berbahaya dan Beracun (B3) yang Dilarang Untuk Pangan.....	35
2.4.1 Faktor Resiko Misuse Bahan B3 Makanan	37
2.5 Toksisitas Bahan B3 Terhadap Tubuh	37
2.5.1 Formalin	37
2.5.2 Boraks	38
2.5.3 Rhodamin B.....	38
2.5.4 Kuning Metanil.....	39
2.6 Bakteri Patogen pada Makanan.....	39
2.6.1 Toksisitas Bakteri Patogen pada Makanan	43
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN	48
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	48
3.2 Penjelasan Kerangka Konseptual.....	49
3.3 Hipotesis Penelitian	49
BAB 4 METODE PENELITIAN	50
4.1 Rancangan Penelitian	50
4.2 Populasi dan Sampel.....	50

4.2.1 Populasi.....	50
4.2.2 Sampel.....	50
4.2.3 Besar Sampel.....	50
4.2.4 Teknik Pengambilan Sampel.....	51
4.3 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	51
4.3.1 Variabel Bebas.....	51
4.3.2 Variabel Terikat.....	51
4.3.3 Definisi Operasional.....	51
4.4 Kriteria Penelitian.....	52
4.4.1 Kriteria Inklusi.....	52
4.4.2 Kriteria Eksklusi.....	52
4.5 Instrumen Penelitian.....	53
4.5.1 Skala Tingkat Pengetahuan.....	53
4.5.2 Skala Praktik Pemilihan Makanan.....	54
4.5.3 Kisi-kisi Instrumen.....	56
4.5.4 Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian.....	58
4.5.4.1 Validitas.....	59
4.5.4.2 Reliabilitas.....	60
4.6 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	61
4.6.1 Lokasi Penelitian.....	61
4.6.2 Waktu Penelitian.....	61

4.7	Prosedur Pengambilan atau Pengumpulan Data	61
4.7.1	Sumber Data.....	61
4.7.2	Pengumpulan Data.....	62
4.8	Alur Pengerjaan Penelitian	62
4.9	Cara Pengolahan dan Analisis Data	62
4.9.1	Cara Pengolahan Data.....	62
4.9.2	Analisis Data	63
BAB 5	HASIL PENELITIAN	64
5.1	Gambaran Umum	64
5.2	Karakteristik Demografi pada Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur tahun 2019.....	64
5.3	Gambaran Tingkat Pengetahuan Terhadap Bahan B3 dan Bakteri Pada Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	65
5.4	Gambaran Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	65
5.5	Gambaran Prioritas Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	66
5.5.1	Gambaran Prioritas Utama	66
5.5.2	Gambaran Prioritas Utama Apabila Harga Sama Rata	67
5.5.3	Gambaran Prioritas Utama Dalam Mengurungkan Niat Membeli Makanan	68
5.5.4	Gambaran Prioritas Utama Jenis Makanan Yang Sering Dibeli	70

5.5.5 Gambaran Prioritas Utama Alasan Jenis Makanan Yang Sering Dibeli	71
5.6 Gambaran Realita Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	72
5.6.1 Gambaran Realita Jenis Makanan yang Sering Dibeli	72
5.6.2 Gambaran Realita Alasan Jenis Makanan yang Sering Dibeli	73
5.7 Analisis Hasil Penelitian Hubungan Tingkat Pengetahuan Terhadap Bahan B3 dan Bakteri pada Makanan dan Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur.....	74
5.8 Gambaran Hasil <i>Scoring</i> Kuesioner Tingkat Pengetahuan	75
BAB 6 PEMBAHASAN.....	78
6.1 Gambaran Tingkat Pengetahuan Terhadap Bahan B3 dan Bakteri Pada Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	78
6.2 Gambaran Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	80
6.3 Gambaran Prioritas Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	82
6.3.1 Gambaran Prioritas Utama.....	82
6.3.2 Gambaran Prioritas Utama Apabila Harga Sama Rata	83
6.3.3 Gambaran Prioritas Utama Dalam Mengurungkan Niat Membeli Makanan	83
6.3.4 Gambaran Prioritas Utama Jenis Makanan Yang Sering Dibeli	84

6.3.5 Gambaran Prioritas Utama Alasan Jenis Makanan Yang Sering Dibeli	85
6.5 Gambaran Realita Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	86
6.5.1 Gambaran Realita Jenis Makanan yang Sering Dibeli	86
6.5.2 Gambaran Realita Alasan Jenis Makanan yang Sering Dibeli	87
6.6 Hubungan Tingkat Pengetahuan Terhadap Bahan B3 dan Bakteri pada Makanan dan Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	88
6.7 Keterbatasan Penelitian	92
BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN	93
7.1 Kesimpulan	93
7.2 Saran	93
DAFTAR PUSTAKA	95
LAMPIRAN	98

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Bahan Pangan Potensial Berbagai Sumber Mikroorganisme Patogen.....	42
Tabel 2. 2 Waktu Inkubasi dan Gejala Penyakit yang Ditimbulkan oleh Bakteri Patogen.....	44
Tabel 4. 1 Definisi Operasional.....	51
Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Variabel Tingkat Pengetahuan.....	53
Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Variabel Praktik Pemilihan Makanan.....	55
Tabel 4. 4 Kisi-kisi Instrumen Tingkat Pengetahuan	56
Tabel 4. 5 Kisi-kisi Praktik Pemilihan Makanan	57
Tabel 4. 6 Kisi-kisi Prioritas Praktik Pemilihan Makanan	58
Tabel 5. 1 Karakteristik Demografi pada Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur tahun 2019	64
Tabel 5. 2 Gambaran Tingkat Pengetahuan Terhadap Bahan B3 dan Bakteri Pada Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	65
Tabel 5. 3 Gambaran Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	66
Tabel 5. 4. 1 Gambaran Prioritas Utama Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	66
Tabel 5. 4. 2 Gambaran Prioritas Utama Apabila Harga Sama Rata Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	67

Tabel 5. 4. 3 Gambaran Prioritas Utama Dalam Mengurungkan Niat Dalam Membeli Makanan Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	69
Tabel 5. 4. 4 Gambaran Prioritas Utama Jenis Makanan Yang Sering Dibeli Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	70
Tabel 5. 4. 5 Gambaran Prioritas Utama Alasan Jenis Makanan Yang Sering Dibeli Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	71
Tabel 5.5 1 Gambaran Realita Jenis Makanan yang Sering Dibeli Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	72
Tabel 5.5 2 Gambaran Realita Alasan Jenis Makanan yang Sering Dibeli Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	73
Tabel 5.6 1 Analisis Hasil Penelitian Hubungan Tingkat Pengetahuan Terhadap Bahan B3 dan Bakteri pada Makanan dan Praktik Pemilihan Makanan Siswa di Sebuah SMP Negeri Surabaya Timur	74
Tabel 5.6 2 Gambaran Hasil Scoring Kuesioner Tingkat Pengetahuan Terhadap Bahan B3 dan Bakteri Pada Makanan	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 rumus korelasi product moment dari pearson	59
Gambar 4. 2 Rumus Alpha Croncbach	60
Gambar 4. 3 Alur Penelitian	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian Fakultas	98
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian Badan Kesatuan Bangsa, Politik, dan Perlindungan Masyarakat	99
Lampiran 3 Surat Perpanjangan Izin Penelitian Badan Kesatuan Bangsa, Politik, dan Perlindungan Masyarakat.....	100
Lampiran 4 Surat Izin Penelitian dari Dinas Pendidikan.....	101
Lampiran 5 Sertifikat Kelaiakan Etik Fakultas	102
Lampiran 6 Jadwal Kegiatan.....	103
Lampiran 7 Rincian Biaya	104
Lampiran 8 Penjelasan dan Informasi	105
Lampiran 9 Kuesioner Tingkat Pengetahuan dan Praktik Pemilihan Makanan	108
Lampiran 10 Rangkuman Data Sampel	125
Lampiran 11 Hasil Statistik.....	129

DAFTAR SINGKATAN

BPOM	: Badan Pengurus Obat dan Makanan
KBBI	: Kamus Besar Bahasa Indonesia
KLB	: Kejadian Luar Biasa
NORD	: <i>National Organization For Rare Disorders</i>
PMTAS	: Program Makanan Tambahan Anak Sekolah
SPPS	: <i>Statistical Product and Service Solution</i>
TOXNET	: <i>Toxicology Dana Network</i>