

**DAFTAR ISI**

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
ABSTRACT.....	vi
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	6
1.3 Pembatasan dan Perumusan Masalah.....	8
1.3.1 Pembatasan Masalah.....	8
1.3.2 Rumusan Masalah.....	8
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	8
1.4.1 Tujuan Umum .....	8
1.4.2 Tujuan Khusus .....	8
1.4.3 Manfaat Penelitian .....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
2.1 Evaluasi .....	12
2.1.1 Pengertian Evaluasi.....	12
2.1.2 Jenis Evaluasi.....	13
2.1.3 Tujuan Evaluasi.....	13
2.2 Higiene Sanitasi Makanan.....	14
2.2.1 Higiene Makanan .....	14
2.2.2 Sanitasi Makanan .....	14

2.2.3	Higiene Sanitasi Makanan.....	15
2.3	Jasaboga.....	16
2.3.1	Jasaboga Golongan A.....	16
2.3.2	Jasaboga Golongan B.....	20
2.3.2	Jasaboga Golongan C.....	22
2.4	Persyaratan Teknis Higiene dan Sanitasi Jasaboga Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 .....	23
2.4.1	Bangunan .....	23
2.4.2	Fasilitas Sanitasi.....	28
2.4.3	Peralatan.....	30
2.4.4	Ketenagaan.....	31
2.4.5	Makanan.....	32
2.4.6	Pemeriksaan Higiene Sanitasi .....	33
2.5	Prinsip Higiene Sanitasi Makanan .....	34
2.5.1	Pemilihan Bahan Makanan .....	34
2.5.2	Penyimpanan Bahan Makanan.....	35
2.5.3	Pengolahan Makanan .....	37
2.5.4	Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	41
2.5.5	Pengangkutan Makanan .....	43
2.5.6	Penyajian Makanan .....	44
2.6	Pecel Pithik.....	50
<b>BAB III KERANGKA KONSEPTUAL PENELITIAN .....</b>		<b>49</b>
3.1	Kerangka Konseptual Penelitian .....	49
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>		<b>50</b>
4.1	Jenis dan Rancang Bangun Penelitian.....	50
4.2	Populasi Penelitian .....	50
4.3	Sampel, Besar Sampel, Cara Penentuan Sampel, dan Cara Pengambilan Sampel.....	51
4.3.1	Sampel.....	51
4.3.2	Besar Sampel.....	51
4.3.3	Cara Penentuan Sampel.....	52
4.3.4	Cara Pengambilan Sampel.....	53
4.4	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	54

4.4.1	Lokasi Penelitian .....	54
4.4.2	Waktu Penelitian .....	54
4.5	Variabel, Definisi Operasional, Cara Pengukuran, dan Skala Data .....	55
4.6	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data .....	69
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data .....	69
4.6.2	Instrumen Pengumpulan Data .....	70
4.7	Kerangka Operasional .....	70
4.8	Teknik Analisis Data .....	72
BAB V HASIL PENELITIAN .....		72
5.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	72
5.2	Karakteristik Penjamah Makanan.....	74
5.2.1	Umur .....	74
5.2.2	Jenis Kelamin .....	75
5.2.3	Lama Bekerja .....	75
5.2.4	Pendidikan.....	76
5.2.5	Keikutsertaan Sosialisasi/Pelatihan.....	76
5.2.6	Kepemilikan Sertifikat Pelatihan Laik Higiene .....	76
5.3	Penjamah Makanan di Warung Makan .....	77
5.3.1	Kesehatan Penjamah Makanan .....	77
5.3.2	Personal Higiene Penjamah Makanan.....	79
5.4	Distribusi Sanitasi Sarana dan Prasarana .....	84
5.4.1	Bangunan .....	84
5.4.2	Fasilitas Sanitasi.....	86
5.4.3	Peralatan.....	88
5.5	Distribusi Higiene Sanitasi Makanan .....	88
5.6	Keberadaan Cemaran <i>E.coli</i> pada Bumbu Pecel Pithik .....	89
5.7	Hasil Penilaian Observasi Warung Makan.....	89
BAB VI PEMBAHASAN.....		90
6.1	Karakteristik Penjamah Makanan.....	90
6.2	Evaluasi Higiene Penjamah Makanan di Warung Makan.....	92
6.3	Evaluasi Pelaksanaan Sanitasi Sarana dan Prasarana di Warung Makan.....	96
6.3.1	Bangunan .....	96

6.3.2	Fasilitas Sanitasi.....	97
6.3.3	Peralatan.....	98
6.4	Evaluasi Pelaksanaan Higiene Sanitasi makanan di Warung Makan.....	98
6.5	Identifikasi Keberadaan Cemaran E.coli pada Bumbu Pecel Pithik ....	100
6.6	Evaluasi Pelaksanaan Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi Makanan.....	100
6.7	Analisis Risiko Terhadap Food Borne Disease di Masyarakat .....	101
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN .....		103
7.1	Kesimpulan.....	103
7.2	Saran.....	104
DAFTAR PUSTAKA .....		105
LAMPIRAN.....		108

**DAFTAR TABEL**

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Suhu Penyimpanan bahan makanan	35
2.2	Penyimpanan makanan jadi /masak	41
4.1	Matriks Waktu dan Kegiatan Penelitian	54
4.2	Variabel, Definisi Operasional, Cara Pengukuran dan Skala Data Penelitian	55
5.1	Karakteristik Keberadaan Warung Makan di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi	73
5.2	Distribusi Lama Buka Usaha Warung Makan di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi	74
5.3	Distribusi Penjamah Makanan Menurut Umur di Warung Makan Desa Kemiren	74
5.4	Distribusi Penjamah Makanan Menurut Jenis Kelamin di Warung Makan Desa Kemiren	75
5.5	Distribusi Penjamah Makanan Menurut Lama Bekerja di Warung Makan Desa Kemiren	75
5.6	Distribusi Penjamah Makanan Menurut Pendidikan Terakhir di Warung Makan Desa Kemiren	76
5.7	Distribusi Penjamah Makanan Menurut Kondisi Kesehatan Penjamah Makanan	77
5.8	Distribusi Penjamah Makanan Menurut Riwayat Penyakit Penjamah Makanan	77
5.9	Distribusi Penjamah Makanan Menurut Pemeriksaan Kesehatan Berkala	78
5.10	Distribusi Penjamah Makanan Menurut Pemakaian pakaian kerja	79
5.11	Distribusi Penjamah Makanan Menurut Penggunaan Alat Pelindung Diri	79
5.12	Distribusi Penjamah Makanan Dalam Menggunakan Peralatan Ketika Mengolah Makanan	81
5.13	Distribusi Penjamah Makanan Menurut Penggunaan Perhiasan Saat Bekerja	82

5.14	Distribusi Penjamah Makanan Menurut Kebiasaan Berbicara/Mengobrol Saat Bekerja	82
5.15	Distribusi Penjamah Makanan Menurut Kebiasaan Mencuci Tangan	83
5.16	Distribusi Sanitasi Lokasi Bangunan Warung Makan	84
5.17	Distribusi Pencahayaan Warung Makan	85
5.18	Distribusi Ventilasi/Penghawaan Warung Makan	85
5.19	Distribusi Sanitasi Tempat Sampah	87
5.20	Distribusi Higiene Sanitasi Makanan	88
5.21	Distribusi Hasil Penilaian Observasi Warung Makan	88

**DAFTAR GAMBAR**

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Pecel Pithik	48
3.1	Kerangka Konsep Evaluasi Higiene Sanitasi Pecel Pithik di Kecamatan Glagah Banyuwangi Berdasarkan Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011	49
4.1	Kerangka Operasional dalam Penelitian Evaluasi Higiene Sanitasi Pecel Pithik di Kecamatan Glagah Banyuwangi Berdasarkan Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011	70

**DAFTAR LAMPIRAN**

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Bagan Pembuatan Pecel Pithil	108
2.	Penjelasan Sebelum Persetujuan	109
3.	<i>Informed Consent</i>	111
4.	Kuisisioner Penelitian Pemilik Warung Makan	112
5.	Kuisisioner Penelitian Penjamah Makanan	116
6.	Lembar Observasi Sanitasi Tempat Pengolahan Pecel Pithik	120
7.	Sertifikat Keterangan Layak Etik	124
8.	Hasil Uji Laboratorium Keberadaan Cemar E.coli pada Bumbu Pecel Pithik	125
9.	Dokumentasi Hasil Obsevasi	131



**DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH**

**Daftar Arti Lambang**

&	= dan
%	= persen
=	= sama dengan
<	= kurang dari
>	= lebih dari
°C	= derajat <i>Celcius</i>

**Daftar Singkatan**

B3	= bahan berbahaya dan beracun
BPOM	= Badan Pengawas Obat dan Makanan
BTP	= Bahan Tambahan Pangan
CDC	= <i>Centers for Disease Control</i>
CFR	= <i>Case Fatality Rate</i>
Cm	= centi meters
Dkk	= dan kawan kawan
E. coli	= <i>Escherichia coli</i>
fc	= <i>foot candle</i>
FEFO	= <i>first expired first out</i>
FIFO	= <i>first in first out</i>
Kemenkes	= Kementerian Kesehatan
Kg	= kilogram
KLB	= Kejadian Luar Biasa
m	= meter
Ppm	= <i>part per million</i>
RI	= Republik Indonesia
TPM	= Tempat Pengolahan Makanan
WHO	= World Health Organization