

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b> .....	<b>iv</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Ruang Lingkup.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
2.1 Keamanan Pangan .....	5
2.2 Sayuran .....	6
2.3 Jenis Lalapan.....	8
2.4 Selada .....	9
2.5 <i>Hygine</i> Pada Makanan.....	11
2.6 <i>Eshecricia Coli</i> .....	15
2.7 <i>Metoda Total Plate Count (TPC)</i> .....	17
<b>BAB III METODE</b> .....	<b>19</b>
3.1 Jenis Penelitian.....	19
3.2 waktu dan tempat penelitian .....	19
3.3 Populasi dan Sampel .....	19

3.4 Alat dan Bahan.....	20
3.5 Observasi .....	20
3.6 Analisis Data.....	20
3.7. Prosedur Kerja.....	21
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>23</b>
4.1 Gambaran Umum Sampel.....	23
4.2 <i>Hygiene</i> Pedagang Warung Makan Ayam Penyet .....	23
4.3 Identifikasi Bakteri <i>E.coli</i> pada Lalapan Selada .....	28
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>32</b>
5.1 Kesimpulan .....	32
5.2 Saran.....	32
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>33</b>