

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iv
KATA PENGANTAR	v
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Mi Ayam	6
2.2 <i>Hygiene</i> dan Sanitasi.....	7
2.3 Metode Observasi	14
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Jenis Penelitian.....	17
3.2 Waktu dan Tempat.....	17
3.3 Populasi dan Sampel	17
3.4 Pengolahan dan Analisis Data.....	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	19
4.2 Karakteristik Responden	19
4.3 Hasil Observasi <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Pada Pedagang Mi Ayam.....	22
BAB V PENUTUP	34

5.1 Kesimpulan	34
5.2 Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	36

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Karakteristik Responden	20
Tabel 2. Distribusi Hasil Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Mi Ayam.....	22
Tabel 3. Distribusi <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Lokasi, Bangunan, Fasilitas.....	23
Tabel 4. Distribusi Hygiene dan Sanitasi Pencahayaan dan Penghawaan	25
Tabel 5. Distribusi Hygiene dan Sanitasi Air	26
Tabel 6. Distribusi <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Fasilitas Cuci Tangan dan Toilet.....	27
Tabel 7. Distribusi Hygiene dan Sanitasi Pembuangan Sampah	28
Tabel 8. Distribusi Hygiene dan Sanitasi Ruang Pengolahan Makanan	29
Tabel 9. Distribusi Hygiene dan Sanitasi Karyawan	30
Tabel 10. Distribusi Hygiene dan Sanitasi Peralatan Makan dan Masak	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian.....	38
Lampiran 2. Hasil Kuesioner Penelitian	40
Lampiran 3. Surat Izin Penelitian.....	43
Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian.....	44