

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR SINGKATAN	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus :	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teori.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Bakteri <i>Escherichia coli</i>	5
2.1.1. Klasifikasi.....	6

2.1.2.	Morfologi	7
2.1.3.	Identifikasi.....	8
2.1.4.	Sifat biakan.....	8
2.1.5.	Struktur Antigen.....	9
2.1.6.	Toksin.....	9
2.1.7.	Faktor – faktor yang mempengaruhi keberadaan bakteri E.coli	10
2.2.	Alat makan	12
2.2.1	Perlindungan Peralatan Makan.....	12
2.2.2	Persyaratan Peralatan Makan	13
2.2.3	Sistem dan Teknik Pencucian Alat Makan dan Minuman	13
2.3.	Perilaku	16
2.3.1.	Perilaku.....	16
2.3.2.	Jenis-Jenis Perilaku	16
2.3.3.	Tahapan Perilaku.....	16
2.3.4.	Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perilaku	17
2.4.	Pengukuran Pengetahuan	18
2.5.	Sikap.....	20
2.5.1	Definisi	20
2.5.2	Tingkatan Sikap.....	21
2.5.3	Skala Sikap.....	21

2.6.	Hubungan perilaku mencuci alat makan dengan keberadaan bakteri <i>E.Coli</i> pada alat makan	22
2.7.	Kerangka teori.....	24
2.8.	Kerangka Konsep.....	25
2.9.	Hipotesis.....	25
BAB III METODE PENELITIAN		26
3.1.	Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian	26
3.1.1.	Jenis Penelitian.....	26
3.2.	Variabel dan Definisi Operasional.....	26
3.2.1.	Variabel	26
3.2.2.	Definisi Operasional.....	26
3.3.	Populasi dan Sampel	27
3.3.1.	Populasi Penelitian	27
3.3.2.	Sampel Penelitian.....	28
3.4.	Instrumen dan Bahan Penelitian.....	29
3.4.1.	Observasi dan Kuisisioner	29
3.4.2.	Pemeriksaan Bakteriologis alat makan	29
3.5.	Alur dan Cara Penelitian	30
3.5.1.	Alur penelitian.....	30
3.5.2.	Cara Penelitian	31
3.5.3.	Cara Penanganan dan Pengiriman Specimen	32
3.5.4.	Pemeriksaan Bakteriologis alat makan	33

3.6.	Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.6.1.	Tempat Penelitian.....	33
3.6.2.	Waktu Penelitian	33
3.7.	Uji Validitas dan Reliabilitas	34
3.7.1.	Uji Validitas	34
3.7.2.	Uji Reliabilitas.....	35
3.8.	Analisis Hasil	35
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	36
4.1.	Hasil Penelitian	36
4.1.1	Deskripsi Karakteristik Responden.....	37
4.1.2	Deskripsi Perilaku Mencuci dan Identifikasi <i>E. Coli</i> pada Alat Makan.....	39
4.1.3	Hubungan Perilaku Mencuci Alat Makan dengan Keberadaan <i>E. Coli</i>	44
4.2.	Pembahasan.....	46
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	51
5.1.	Kesimpulan	51
5.2.	Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	53

DAFTAR SINGKATAN

BHI	:	Medium Brain Infusion
<i>E.coli</i>	:	<i>Escherichia coli</i>
EPEC	:	<i>Escherichia coli</i> Enteropatogenik
ETEC	:	<i>Escherichia coli</i> Enterotoksigenik
EIEC	:	<i>Escherichia coli</i> Enteroinvasif
EHEC	:	<i>Escherichia coli</i> Enterohemoragik
EAEC	:	<i>Escherichia coli</i> Enteroagregatif
IMVIC MU	:	Indol Methyl Red Voges Proskauer Citrat Motilitas Urea

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1. Distribusi responden menurut usia.....	37
Tabel 4. 2. Distribusi responden menurut jenis kelamin.....	37
Tabel 4. 3. Distribusi responden menurut tingkat pendidikan	38
Tabel 4. 4. Distribusi responden menurut tingkat pendapatan	38
Tabel 4. 5. Distribusi Perilaku Mencuci Alat Makan pada Warung Makan di Perumahan Genuk Indah Semarang	39
Tabel 4. 6. Distribusi Frekuensi dan Persentase Proses Mencuci Alat Makan pada Warung Makan di Perumahan Genuk Indah Semarang	39
Tabel 4. 7. Distribusi Frekuensi Keberadaan <i>E. Coli</i> pada Alat Makan di Warung Makan Perumahan Genuk Indah Semarang	44
Tabel 4. 8. Hubungan Perilaku Mencuci Alat Makan dan Keberadaan <i>E.coli</i> pada Alat Makan di Warung Makan Perumahan Genuk Indah Semarang	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Morfologi <i>Escherichia coli</i>	7
Gambar 3. 1. Pemeriksaan Biokimia.....	60
Gambar 3. 2. Reaksi Uji Metil Merah.....	60
Gambar 3. 3. Reaksi Voges Proskauer	61
Gambar 3. 4. Uji Citrat.....	62
Gambar 3. 5. Reaksi Uji Urea	62
Gambar 3. 6. Reaksi Uji Fermentasi Gula-Gula	63
Gambar 3. 7. Medium TSI	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Uji Biokimia Batang Gram Negatif	55
Lampiran 2.	Pengecatan Gram	58
Lampiran 3.	Pembenihan Mac Conkay	59
Lampiran 4.	Pemeriksaan Biokimia (IMVIC MU)	60
Lampiran 5.	Penanaman pada medium TSI (Triple Sugar Iron)	64
Lampiran 6.	Validitas dan reabilitas kuesioner	66
Lampiran 7.	Lembar Informed Consent	68
Lampiran 8.	Lembar kuisisioner perilaku mencuci alat makan	69
Lampiran 9.	Ethical Clearence	72
Lampiran 10.	Permohonan ijin pengambilan data.....	73
Lampiran 11.	Surat keterangan telah melakukan penelitian.....	74
Lampiran 12.	Hasil Pemeriksaan.....	75
Lampiran 13.	Distribusi Frekuensi Karakteristik Penjual Makanan di Wilayah Perumahan Genuk Indah Semarang	76
Lampiran 14.	Tabulasi Silang dan Hasil <i>Fisher Exact Test</i> Perilaku Mencuci Alat Makan dan Keberadaan <i>E. Coli</i> pada Alat Makan.....	77
Lampiran 15.	Distribusi Frekuensi Perilaku Mencuci Alat Makan dan Keberadaan <i>E. Coli</i> pada Alat Makan.....	78
Lampiran 16.	Tabulasi Data Penelitian	79
Lampiran 17.	Dokumentasi Penelitian	82