

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Kerangka Teori	5
F. Kerangka Konsep.....	7
G. Hipotesis.....	8
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Persyaratan Makanan dan Minuman Jajanan.....	9
1. Persyaratan Kesehatan Makanan dan Minuman Jajanan	9
2. Persyaratan Kesehatan Lokasi Usaha	10
3. Kualitas Bakteriologis Air	11
4. Bakteri Indikator Polusi	12
5. Penyakit Yang Ditularkan Melalui Makanan dan Minuman	15
B. <i>Escherichia coli</i>	15
1. Klasifikasi	15
2. Morfologi dan Identifikasi	16
3. Struktur Antigen.....	17
4. Patogenesis dan Patologi.....	28
5. Gambaran klinis.....	19
6. Pengobatan.....	21
C. Cendol.....	22
1. Definisi.....	22
2. Tepung Beras.....	24
3. Tepung hunkwee.....	25
D. Pasar.....	27
1. Pengertian.....	27
2. Pasar Tradisional.....	29
3. Pasar Modern.....	30

III. METODE PENELITIAN	31
A. Rancangan Penelitian	31
B. Waktu dan Tempat Penelitian	31
C. Populasi dan Sampel	31
1. Populasi	31
2. Sampel	32
D. Variabel Penelitian	32
E. Definisi Operasional	32
F. Bahan dan Alat Penelitian	32
1. Bahan Uji	32
2. Media Yang Digunakan	33
3. Alat Penelitian	33
G. Prosedur Kerja	33
1. Pengambilan Sampel	33
2. Preparasi Sampel	34
3. Metode TPC	34
4. Identifikasi Bakteri <i>Escherichia coli</i>	38
5. Skema Prosedur Penelitian	41
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	42
A. Hasil	42
B. Pembahasan	44
V. KESIMPULAN DAN SARAN	49
A. Kesimpulan	49
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	