

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Rumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Deskripsi Teori.....	9
2.1.1 Sanitasi dan <i>Hygine</i>	9
2.1.2 Hasil Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan	21
2.1.3 Pasta <i>Lasagna</i>	23
2.2 Penelitian Relevan.....	31
2.3 Kerangka Berfikir.....	32
2.4 Hipotesis Penelitian.....	33
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	35
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	35
3.2 Populasi dan Sampel	35
3.2.1 Populasi.....	35
3.2.2 Sampel.....	35
3.3 Desain Penelitian	36
3.4 Defenisi Operasional	36
3.5 Instrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	36

3.5.1	Instrumen Pengetahuan Sanitasi dan <i>Hygine</i>	37
3.5.2	Instrumen Hasil Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan	37
3.6	Uji Coba Instrumen Penelitian.....	42
3.6.1	Uji Validitas Tes.....	42
3.6.2	Uji Reliabilitas Tes	43
3.6.3	Indeks Kesukaran Tes.....	44
3.6.4	Daya Pembeda.....	45
3.7	Teknik Analisa Data.....	47
3.7.1	Deskriptif Data Penelitian.....	47
3.7.2	Uji Persyaratan Analisis	49
3.8	Hipotesis Statistik.....	51
3.9	Pengujian Hipotesis.....	52
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		54
4.1.	Deskripsi Data Hasil Penelitian.....	54
4.1.1	Distribusi Frekuensi Pengetahuan Hygine dan Sanitasi (X)	54
4.1.2	Distribusi Frekuensi Hasil Praktik pengolahan dan penyajian makanan (Y)	54
4.1.3	Tingkat Kecenderungan Pengetahuan Hygine dan Sanitasi (X)	55
4.1.4	Tingkat Kecenderungan Hasil Praktik pengolahan dan penyajian makanan (Y)	56
4.2.	Uji Persyaratan Analisis	57
4.2.1.	Uji Normalitas.....	57
4.2.2	Uji Linieritas dan Keberartian	58
4.3	Pengujian Hipotesis Penelitian	58
4.3.1	Uji Korelasi Product Momen.....	58
4.4	Pembahasan Hasil Penelitian	59
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		63
5.1	Simpulan.....	63
5.2	Saran	63
DAFTAR PUSTAKA		65
Lampiran.....		68