

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
1.5. Batasan Masalah.....	6
1.6. Definisi Istilah	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Petis	9
2.1.1 Deskripsi Petis	9
2.1.2 Jenis-jenis Petis	9
2.1.3 Proses Pengolahan Petis	11
2.2. Hygiene dan Sanitasi	13
2.2.1 Pengertian Hygiene dan Sanitasi	13
2.2.2 Syarat Hygiene Sanitasi	14

2.3 Mikroba	21
2.3.1 Tinjauan Umum Tentang Mikroba.....	21
2.3.2 Bakteri pada Pangan.....	22
2.3.3 Jamur pada Pangan.....	23
2.3.4 Identifikasi Mikroba dengan Total Plate Count (TPC)	24
2.4 Sumber Belajar	24
2.4.1 Pemilihan Leaflet sebagai Media	25
2.5 Kerangka Konseptual	27
2.6 Hipotesis.....	27
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Jenis Penelitian.....	28
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	28
3.3 Populasi dan Sampel	29
3.3.1 Populasi	29
3.3.2 Sampel.....	29
3.3.3 Teknik Samling	30
3.4 Variabel dan Definisi Oprasional Penelitian	31
3.4.1 Variabel Penelitian	31
3.4.2 Devinisi Oprasional.....	31
3.5 Prosedur Penelitian.....	32
3.6 Metode Pengumpulan data	36
3.7 Metode Analisis Data	38
BAB IV PEMBAHASAN DAN ANALISIS DATA	
4.1. Hasil Penelitian	40
4.2. Analisis Data	48
4.3. Pembahasan.....	49
BAB V PENUTUP	
5.1. Kesimpulan	59
5.5. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tabel Hasil Pengambilan Data.....	38
Tabel 4.1 Hasil Pengisian Lembar Observasi	40
Tabel 4.2 Skor Hasil Pengamatan Hygiene Sanitasi Produksi Petis.....	45
Tabel 4.3 Hasil Perhitungan Total Plate Count.....	47



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Diagram alir pengolahan petis.....	12
Gambar 2.2 Bagan Kerangka Konsep.....	27
Gambar 3.1 Bagan Prosedur Penelitian	32



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Keputusan Menteri Kesehatan nomor 715/MENKES/SK/V/2003
(Syarat Hygiene Sanitasi)
- Lampiran 2 : Hasil Pengisian Lembar Observasi dari Hasil Pengamatan di
Rumah Produksi Petis
- Lampiran 3 : Foto Penelitian
1. Foto Kegiatan Penelitian
 2. Foto Pengamatan Rumah Produksi
- Lampiran 4 : Perhitungan Hasil Penelitian
1. Normalitas
 2. Perhitungan Product Moment
- Lampiran 5 : Biro Skripsi
- Lampiran 6 : Sumber Belajar Leaflet
- Lampiran 7 : Silabus SMA Kelas X Semester 1

Daftar Pustaka

- Abdullah, Ramli. 2012. *Pembelajaran Berbasis Pemanfaatan Sumber Belajar*. Jurnal Ilmiah DIDAKTIKA. 7 (2): 216-231
- Adawiyah, R. 2011. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Agustiansyah, T.A. 2009. *Syarat-Syarat Pembuatan Poster, Leaflet, Lembar Balik dan Slide Transparansi (OHP)*. Diakses pada Tanggal 11 Mei 2017, dari <https://ners86.wordpress.com/2009/04/14/syarat-%E2%80%93syarat-pembuatan-poster-leaflet-lembar-balik-dan-slide-transparansi-ohp/>
- Asyhar, Rayanda. 2012. *Kreatif Mengembangkan Media Pembelajaran*. Jakarta: Gaung Persada (GP) Press Jakarta
- Badriyah, L. 2010. *Pengaruh Sumber Belajar Terhadap Prestasi Belajar Siswa pada Mata Pelajaran Ekonomi di SMP Bakti Mulya 400 Pondok Pinang Jakarta Selatan*. Skripsi, Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta
- Budiyanto, M.A.K. 2003. *Mikrobiologi Terapan*. Malang: UMM Press
- BPOM RI. 2008. *Pengujian Mikroba Pangan*. InfoPOM. 9 (2) : 1-11
- Departemen Kesehatan RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga
- Departemen Pendidikan Nasional. 2008. Panduan Pengembangan Bahan Ajar dan Media
- Setyorini, E.2013.*Hubungan praktek Higiene pedagang dengan keberadaan eschericia coli pada rujak yang dijual di sekitar kampus universitas negeri semarang*. Unnes Journal of Public Health. 2 (3) : 1-8
- Fakhrudin, A. 2009. *Pemanfaatan Air Rebusan Kupang Putih (Colbula faba Hinds) untuk Pengolahan Petis dengan Panambahan Berbagai Pati-patian*. Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institusi Pertanian Bogor, Bogor.
- Falasifah. 2014. *Pengembangan Bahan Ajar Berbentuk Leaflet Berbasis Sejarah Lokal dengan Materi Pertempuran Lima Hari di Semarang pada Siswa Kelas XI IPS di SMA Negeri 2 Pemalang Tahun Ajaran 2013-2014*. Skripsi, Jurusan Sejarah Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang, Semarang
- Gaman, P.M. dan Sherrington K.B. 1992. *Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press

- Insaniyatus, S, dan Yuwono, S.S., 2015. *Pengaruh Kualitas Petis Udang Dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat-Sifat Bumbu Rujak Cingur Instan Selama Penyimpanan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (2) : 313-323
- Irawan, T. 2004. *Studi Keamanan Pangan dan Sifat Fisiko Kimia Serta Organoleptik Berbagai Merk Petis Udang di Sentra Industri Petis Udang di Sidoarjo*. skripsi, jurusan teknik hasil pertanian, fakultas teknologi pertanian ub
- Kusumawati dan Yudhastuti. 2013. *Higiene dan Sanitasi Makanan Nasi Krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik*. Jurnal Kesehatan Lingkungan. 7 (1): 38-44
- Lantabura Media. 2017. *Bisnis UKM; Pembuatan Petis Udang Ikan*. Diakses pada Tanggal 8 Mei 2017, dari <http://bisnisukm.com/pembuatan-petis-ikanudang.html>
- Makfoeld, D. 1993. *Mikotoksin Pangan*. Yogyakarta: Kanisinus
- Mulyasa. 2002. *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2012. *Metodelogi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Prianto, A. 2008. *Identifikasi Gram Positif pada Petis Udang yang dijual di Pasar Peterongan Semarang*. Skripsi: Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Rahmawati, dwi. 2013. *Analisis Mikroba pada Petis Berdasarkan Perbedaan Bahan Dasar*. Skripsi: Universitas Muhammadiyah Malang
- Situs Resmi Pemerintah Kabupaten Gresik. 2017. *Profil Desa*. Diakses pada tanggal 8 Mei 2017, dari http://gresikkab.go.id/profil/desa_di_kecamatan_bungah
- Sugiono. 2001. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Wahyuningtyas, I. dkk., 2013. *Analisis Kelayakan Usaha Produksi Sambal Petis Ikan Tuna Siap Saji (Studi Kasus di UD. Madu Prima Pamekasan Madura)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (2) : 381-389.
- Waluyo, L. 2010. *Teknik dan Metode Dasar dalam Mikrobiologi*. Malang: UMM Press