

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
LEMBAR ORISINALITAS.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah.....	2
1. Identifikasi Masalah.....	2
2. Batasan Masalah.....	3
C. Rumusan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	3
1. Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus.....	3
E. Manfaat Penelitian.....	4
1. Bagi Peneliti Lain.....	4
2. Bagi Institusi Pendidikan.....	4
3. Bagi Rumah Makan.....	4
4. Bagi pengunjung.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Sanitasi.....	5
B. Pengertian Sanitasi Tempat Tempat Umum.....	5
C. Rumah makan.....	5
D. Persyaratan Persyaratan Sanitasi Lingkungan Rumah Makan.....	6
1. Inspeksi Area Luar TPP.....	6

2. Inspeksi Area Pelayanan Konsumen	6
3. Inspeksi Area Dapur / Penyiapan Pangan.....	8
4. Cara Penilaian Instrumen.....	14
E. Kerangka Konsep.....	14
BAB III METODE PENELITIAN	17
A. Jenis penelitian	17
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	17
C. Variabel dan Definisi Operasional	17
1. Variabel penelitian.....	17
2. Definisi Operasional	18
D. Alur Penelitian.....	22
1. Langkah-langkah penelitian	22
2. Alat dan bahan	22
E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	22
1. Jenis Pengumpulan Data.....	22
2. Alat Penelitian/Instrumen Penelitian.....	23
3. Obyek Penelitian.....	23
4. Analisis Data.....	23
BAB IV HASIL PENELITIAN	24
BAB V PEMBAHASAN	30
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	38
A. Kesimpulan	38
B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN.....	44