

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Tujuan	5
1.5. Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Hasil Penelitian Terdahulu yang Relevan/Keaslian Penelitian	7
2.2. Teori yang digunakan mendasari masalah dan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut	9
2.3 Kerangka Konsep	23
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1. Desain	25
3.2. Lokasi dan Waktu	25

3.3. Variabel dan Definisi Operasional.....	25
3.3.1. Variabel Operasional.....	25
3.3.2. Definisi Operasional	26
3.4. Rancangan Sampel.....	27
3.5. Alur Penelitian.....	31
3.6 Pengumpulan Data.....	38
3.7 Pengolahan dan Analisis Data.....	43
BAB IV HASIL PENELITIAN	44
4.1. Gambaran Umum Obyek.....	44
4.2. Hasil Penelitian.....	44
BAB V PEMBAHASAN.....	49
5.1. Angka Kuman Peralatan Makan	49
5.2. MPN Coliform Air Bersih	50
5.3. Teknik Pencucian	51
5.4. Penyimpanan Peralatan Makan	53
5.5. Fasilitas Sarana Sanitasi.....	54
5.6. Personal Hygiene Penjamah Makanan	58
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	60
6.1. Simpulan	60
6.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	70