

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	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Identifikasi dan Batasan Masalah	7
1.4. Tujuan Penelitian	7
1.5. Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1. Penelitian Terdahulu.....	9
2.2. Pengertian makanan	13
2.3. Higiene dan Sanitasi Makanan.....	13
2.4. Tujuan Higiene dan Sanitasi Makanan di Rumah Makan.....	14
2.5. Kontaminasi / Pencemaran Makanan	14
2.6. Peralatan Makan Sebagai Sumber Kontaminasi Biologis	16

2.7. Teknik Pencucian	16
2.8. Fasilitas Pencucian Peralatan.....	18
2.9. Penyimpanan Peralatan.....	18
2.10. Personal Hygiene	19
2.11. Air Bersih	21
BAB III KERANGKA KONSEP	22
3.1. Kerangka Konsep.....	22
BAB IV METODE PENELITIAN	24
4.1. Desain Penelitian	24
4.2. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	24
4.3. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	24
4.4. Rancangan Sampel.....	26
4.5. Alur Penelitian	28
4.6. Pengumpulan data	31
4.7. Pengolahan dan Analisis Data.....	32
BAB V HASIL PENELITIAN	40
5.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	40
5.2. Hasil Penelitian	41
BAB VI PEMBAHASAN	46
6.1. Proses Pencucian Peralatan Makan.....	46
6.2. Sarana Pencucian Peralatan Makan	48
6.3. Personal Hygiene Penjamah Makanan	50
6.4. Kualitas Bakteriologi Air	52
6.5. Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan.....	53
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN.....	56
7.1. Kesimpulan	56
7.2. Saran	56

DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	64