

## DAFTAR ISI

<b>SAMPUL LUAR</b> .....	<b>i</b>
<b>SAMPUL DALAM</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI</b> .....	<b>v</b>
<b>SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL</b> .....	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
2.1 Penelitian Terdahulu.....	6
2.2 Tinjauan Teori .....	9
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>26</b>
3.1 Jenis Penelitian.....	26
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	26
3.3 Variabel dan Definisi Operasional Penelitian .....	26
3.4 Rancangan Sampel .....	31
3.5 Alur Penelitian .....	32
3.6 Pengumpulan Data .....	32
3.7 Pengolahan dan Analisis Data .....	34
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b> .....	<b>38</b>
4.1 Gambaran Umum .....	38
4.2 Hasil Penelitian .....	46
<b>BAB V PEMBAHASAN</b> .....	<b>51</b>
5.1 Tempat Pengolahan Makanan .....	51
5.2 Peralatan Pengolahan Makanan .....	54
5.3 Penjamah Makanan .....	57
5.4 Proses Pengolahan Makanan.....	61
5.5 Analisis Hygiene Sanitasi Makanan.....	64
<b>BAB VI PENUTUP</b> .....	<b>66</b>
6.1 Kesimpulan .....	66
6.2 Saran.....	66

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>69</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>71</b>