

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINIALITAS	v
BIODATA PENULIS	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRAC	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
SINGKATAN DAN SIMBOL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah	6
C. Rumusan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian	6
1. Tujuan Umum	6
2. Tujuan Khusus	6
E. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Penelitian Terdahulu	8
B. Tinjauan Teori	13
1. Hygiene Sanitasi.....	13
2. Higiene Sanitasi pangan	14
3. Persyaratan Spesifik sesuai Jenis TPP.....	15
4. Persyaratan Kesehatan.....	18
5. Foodcourt Pujasera	34
6. Angka Kuman	40

C. Kerangka Teori	45
D. Kerangka Konsep	46
BAB III METODE PENELITIAN	47
A. Jenis dan Desain Penelitian	47
B. Lokasi ,Waktu dan Biaya Penelitian.....	47
C. Variabel dan Definisi Operasional	47
D. Rancangan Sampel.....	52
E. Alur Penelitian.....	53
F. Pengumpulan Data.....	55
G. Pengolahan dan Analisis Data	56
BAB IV HASIL PENELITIAN	59
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	59
1. Batas – Batas Wilayah.....	59
B. Hasil Penilaian Observasi.....	60
1. Area Luar TPP.....	60
2. Area Pelayanan Konsumen	61
3. Penyiapan Pangan Untuk Masing – Masing TPP	62
4. Penilaian Keseluruhan	65
C. Hasil Pemeriksaan Kualitas Makanan.....	67
BAB V PEMBAHASAN	69
A. Area Luar Lokasi TPP	69
B. Area Pelayanan Konsumen	70
C. Area Penyiapan Pangan Untuk Masing – Masing TPP	72
1. Umum/Bangunan	72
2. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan.....	74
3. Persiapan Dan Pengolahan/Pemasakan Pangan.....	75
4. Peralatan.....	78
5. Penyajian Pangan Matang.....	80
6. Pengemasan Pangan Matang.....	81
D. Kondisi Keseluruhan Penilaian Pada TPP.....	82
E. Kualitas Makanan Angka Kuman	83
BAB VI KESIMPULAN	84

A. Kesimpulan	84
B. Saran	84
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN.....	87