

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi dan Batasan Masalah	5
1.2.1 Identifikasi Masalah.....	5
1.2.2 Batasan Masalah	5
1.3 Rumusan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.4.1 Tujuan Umum	6
1.4.2 Tujuan Khusus	6
1.5 Manfaat	8
BAB II TINJAUAN TEORI	9
2.1 Hasil Penelitian Terdahulu	9
2.2 Tinjauan Teori	16
2.2.1 Hygiene Sanitasi Makanan	16
a. Pengertian Hygiene.....	16
b. Pengertian Sanitasi.....	16

c. Pengertian Makanan	17
d. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan	17
e. Tujuan Hygiene Sanitasi Makanan	18
f. Sanitasi Dapur.....	18
g. Persyaratan Kesehatan	19
2.2.2 Jasa Boga	40
2.2.3 Kualitas Makanan	56
a. Kualiiitas Biologi.....	56
b. Kualitas Kimia	59
c. Kualitas Mikrobiologi.....	60
2.2.4 Rumah Tahanan.....	61
2.3 Kerangka Teori.....	62
2.4 Kerangka Konsep	63
BAB III METODE PENELITIAN.....	64
3.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	64
3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	64
3.3 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	64
3.4 Objek Penelitian	70
3.5 Alur Penelitian.....	72
3.6 Sumber Data	73
3.7 Metode Pengumpulan Data	73
3.8 Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	75
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	80
4.1 Gambaran Umum	80
4.2 Hasil Penelitian Observasi	83
4.3 Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi	107
4.4 Analisis Hygiene Sanitasi Pangan Dengan Kualitas Pangan	107
BAB V PEMBAHASAN.....	110
5.1 Area Luar TPP	110
5.2 Area Dalam TPP	114
5.3 Pemeriksaan Mikrobiologi	127
5.4 Hygiene Sanitasi Pangan Dengan Kualitas Pangan.....	128

BAB VI PENUTUPAN	130
6.1 Kesimpulan	130
6.2 Saran.....	132
DAFTAR PUSTAKA.....	136
LAMPIRAN	140