

DAFTAR ISI

COVER	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
ABSTRAK.....	vi
BIODATA PENULIS	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR SINGKATAN	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Identifikasi Masalah dan Pembatasan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Penelitian Terdahulu.....	7
B. Landasan Teori	15

1. Hygiene Sanitasi	15
2. Pangan	16
3. Persyaratan Kesehatan	17
4. Jasa Boga	32
5. Pemeriksaan Mikrobiologi Angka Kuman	45
C. Kerangka Teori.....	47
D. Kerangka Konsep	48
BAB III METODE PENELITIAN.....	49
A. Jenis Penelitian	49
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	49
C. Alur Penelitian.....	50
D. Rancangan Sampel	51
E. Variabel dan Definisi Operasional	52
F. Sumber Data	58
G. Teknik Pengumpulan Data	59
H. Metode Analisis Data	60
BAB IV HASIL PENELITIAN	65
A. Gambaran Umum	65
B. Hasil Penilaian Observasi.....	67
C. Hasil Pemeriksaan Kualitas Makanan	94
D. Analisis Hygiene Sanitasi Pangan Dengan Kualitas Pangan.....	95
BAB V PEMBAHASAN	97
A. Area Luar Dapur.....	97
B. Area Dalam Dapur.....	102
C. Kualitas Makanan Angka Kuman	122
D. Hygiene Sanitasi Pangan Dengan Kualitas Pangan (Angka Kuman).....	123
BAB VI PENUTUP	125

A. Kesimpulan.....	125
B. Saran.....	127
DAFTAR PUSTAKA	126
LAMPIRAN.....	130