

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iii
KATA PENGANTAR.....	v
INTISARI	viii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4.1.1 Manfaat	4
1.4.1 Bagi Penulis	4
1.4.2 Bagi Masyarakat	4
1.5 Ruang Lingkup Studi Literatur	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Higiene dan Sanitasi Makanan.....	5
2.1.1 Pengertian Higiene	5
2.1.2 Pengertian Sanitasi	6
2.2 Tujuan Higiene dan Sanitasi Makanan	6
2.3 Prinsip Higiene dan Sanitasi Restoran	6
2.3.1 Lokasi dan Bangunan.....	6
2.3.2 Fasilitas Sanitasi.....	7
2.3.3 Ruang Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan	7
2.3.4 Bahan Makanan dan Makanan Jadi	8

2.3.5 Pengolahan Makanan	8
2.3.6 Tempat Penyimpanann Bahan Makanan Dan Makanan Jadi.....	9
2.3.7 Penyajian Makanan.....	10
2.3.8 Peralatan Yang Digunakan.....	10
2.3.9 Tenaga Kerja.....	11
2.4 Restoran	11
2.5 Pengaruh Higiene Sanitasi Makanan Terhadap Kesehatan.....	11
BAB III KERANGKA KONSEP	13
3.1 Kerangka Konsep.....	13
BAB IV METODE	14
4.1 Jenis Laporan Tugas Akhir	14
4.2 Waktu.....	14
4.3 Metode Pengumpulan Data	14
4.4 Pengolahan dan Analisa Data	14
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	16
BAB VI PENUTUP	42
6.1 Kesimpulan	42
6.2 Saran	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil Studi Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada Lokasi Dan Bangunan	16
Tabel 2. Hasil Studi Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada Fasilitas Sanitasi	20
Tabel 3. Hasil Studi Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada Ruang Dapur, Ruang Makan, Gudang Bahan Makanan.....	22
Tabel 4. Hasil Studi Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada Bahan Makanan Dan Makanan Jadi	25
Tabel 5. Hasil Studi Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada Pengolahan Makanan	28
Tabel 6. Hasil Studi Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada Tempat penyimpanan Bahan Makanan Dan Makanan Jadi.....	31
Tabel 7. Hasil Studi Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada Penyajian Makanan.	34
Tabel 8. Hasil Studi Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada Peralatan	37
Tabel 9. Hasil Studi Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada Tenaga Kerja.....	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian	13
--	----