

## DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN .....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN ORISINALITAS.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....	vii
ABSTRAK .....	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR BAGAN .....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Pertanyaan Penelitian.....	4
1.4 Tujuan Penelitian .....	5
1.4.1 Tujuan Umum .....	5
1.4.2 Tujuan Khusus.....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	6
1.5.1 Bagi Perusahaan .....	6
1.5.2 Universitas.....	6
1.5.3 Penulis .....	6
1.6 Ruang Lingkup .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Landasan Teori.....	8
2.1.1 <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan.....	8
2.1.2 <i>Hygiene</i> Makanan.....	8
2.1.3 Sanitasi Makanan .....	9

2.1.4	<i>Hygiene</i> .....	10
2.1.5	Sanitasi .....	10
2.1.6	Makanan .....	11
2.1.7	Prinsip <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan.....	11
	A. Pemilihan Bahan Makanan .....	12
	B. Penyimpanan Bahan Makanan .....	13
	C. Pengolahan Makanan .....	14
	D. Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	17
	E. Penyajian Makanan .....	18
	F. Pengangkutan Makanan .....	18
2.1.8	Penjamah Makanan .....	20
2.1.9	<i>Personal Hygiene</i> .....	23
2.1.10	Instalasi Gizi.....	24
2.2	Kerangka Teori .....	25
2.3	Penelitian Terkait .....	27
 <b>BAB III METODE PENELITIAN</b>		
3.1	Kerangka Konsep Penelitian.....	32
3.2	Definisi Operasional .....	32
3.3	Tempat dan Waktu Penelitian.....	35
	3.3.1 Tempat Penelitian.....	35
	3.3.2 Waktu Penelitian .....	36
3.4	Jenis Penelitian.....	36
3.5	Informan Penelitian.....	36
3.6	Instrumen Penelitian .....	36
	3.6.1 Pemilihan Bahan Makanan.....	37
	3.6.2 Penyimpanan Bahan Makanan .....	37
	3.6.3 Pengolahan Makanan .....	38
	3.6.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak .....	39
	3.6.5 Penyajian Makanan .....	40
	3.6.6 Pengangkutan Makanan .....	40
3.7	Sumber dan Pengumpulan Data.....	41

3.7.1	Data Primer .....	41
3.7.2	Data Sekunder .....	41
3.8	Pengolahan dan Analisis Data .....	41
3.9	Validitas Data.....	42
3.9.1	Triangulasi Sumber .....	42
3.9.2	Triangulasi Metode .....	42
3.10	Penyajian Data .....	42
 BAB IV HASIL PENELITIAN		
4.1	Pemilihan Bahan Makanan .....	44
4.2	Penyimpanan Bahan Makanan.....	50
4.3	Pengolahan Makanan .....	56
4.4	Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	62
4.5	Penyajian Makanan .....	65
4.6	Pengangkutan (Pendistribusian) Makanan.....	69
 BAB V PEMBAHASAN		
5.1	Keterbatasan Penelitian.....	72
5.2	Implementasi Prinsip <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan.....	72
5.2.1	Pemilihan Bahan Makanan.....	72
5.2.2	Penyimpanan Bahan Makanan .....	75
5.2.3	Pengolahan Makanan .....	78
5.2.4	Penyimpanan Makanan Jadi/Masak .....	81
5.2.5	Penyajian Makanan .....	83
5.2.6	Pengangkutan (Pendistribusian) Makanan .....	85
 BAB VI PENUTUP		
6.1	Kesimpulan .....	88
6.2	Saran .....	89
 DAFTAR PUSTAKA		
 LAMPIRAN		



**DAFTAR BAGAN**

Bagan 1. Kerangka Teori .....	25
Bagan 2. Kerangka Konsep Penelitian.....	32



Universitas  
**Esa Unggul**



Universitas  
**Esa Unggul**



Universitas  
**Esa Unggul**

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Suhu Penyimpanan Makanan.....	17
Tabel 2. Syarat <i>Hygiene</i> Penjamah Makanan .....	22
Tabel 3. Penelitian Terkait .....	27
Tabel 4. Definisi Operasional .....	32
Tabel 5. Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan.....	46
Tabel 6. Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan.....	47
Tabel 7. Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan .....	51
Tabel 8. Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan .....	53
Tabel 9. Hasil Observasi Pengolahan Makanan.....	57
Tabel 10. Hasil Observasi Pengolahan Makanan.....	58
Tabel 11. Hasil Observasi Pengolahan Makanan.....	59
Tabel 12. Hasil Observasi Penyimpanan Makanan Jadi/Masak .....	63
Tabel 13. Hasil Observasi Penyajian Makanan.....	67
Tabel 14. Hasil Observasi Pengangkutan (Pendistribusian) Makanan .....	69