

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINATALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
LATAR BELAKANG PENDIDIKAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
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 Peneliti	5
1.5.1 Bagi Mahasiswa	5
1.5.2 Bagi Fakultas	5
1.5.3 Bagi Foodcourt Taman Semanan Indah	6
1.6 Ruang Lingkup.....	6
1.6.1 Ruang Lingkup	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Hygiene dan Sanitasi Makanan.....	7
2.1.2 Foodborne disease.....	8
2.1.3 Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan.....	8
2.1.4 Personal Hygiene Penjamah Makanan	34
2.2 Kerangka Teori	35
2.3 Penelitian Terkait	36
BAB III METODE PENELITIAN	41
3.1 Kerangka Konsep Penelitian.....	41
3.2 Definisi Operasional.....	41
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	44

3.4	Jenis Penelitian.....	44
3.4.1	Jenis dan Desain Penelitian	44
3.5	Populasi dan Sampel	44
3.5.1	Populasi	44
3.5.2	Sampel.....	45
3.6	Pengumpulan Data	45
3.7	Instrumen Penelitian.....	45
3.7.1	Hygiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan.....	45
3.7.2	Pemilihan Bahan Makanan.....	46
3.7.3	Pengolahan Makanan	46
3.7.4	Penyimpanan Makanan Jadi	47
3.7.5	Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan	47
3.7.6	Personal Hygiene Penjamah Makanan.....	48
3.8	Uji Normalitas.....	48
3.9	Analisis Data.....	50
BAB IV HASIL PENELITIAN.....		51
4.1	Analisis Univariat	51
4.1.1	Gambaran Pemilihan Bahan Makanan di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021	51
4.1.2	Gambaran Pemilihan Bahan Makanan di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021.....	52
4.1.3	Gambaran Pengolahan Makanan di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021	52
4.1.4	Gambaran Penyimpanan Makanan Jadi di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021	53
4.1.5	Gambaran Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021	53
4.1.6	Gambaran Personal Hygiene Penjamah Makanan di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021	54
BAB V PEMBAHASAN.....		55
5.1	Analisis Univariat	55
5.1.1	Gambaran Hygiene dan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021	55
5.1.2	Gambaran Pemilihan Bahan Makanan Pada Tempat Pengolahan Makanan di Foodcourt Taman Semanan Indah Tahun 2021	58
5.1.3	Gambaran Pengolahan Makanan Pada Tempat Pengolahan Makanan di Foodcourt Taman Semanan Indah Tahun 2021.....	60
5.1.4	Gambaran Penyimpanan Makanan Jadi Pada Tempat Pengolahan Makanan di Foodcourt Taman Semanan Indah Tahun 2021	62

5.1.5	Gambaran Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Foodcourt Taman Semanan Indah Tahun 2021	64
5.1.6	Gambaran Personal Hygiene Penjamah Pada Tempat Pengolahan Makanan di Foodcourt Taman Semanan Indah Tahun 2021	66
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		69
6.1	Kesimpulan	69
6.2	Saran	69
DAFTAR PUSTAKA		71
LAMPIRAN		72