DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

ABSTRAK

ABSTRACT

PERSETUJUAN SIDANG SKRIPSI

PENGESAHAN SIDANG SKRIPSI

RIWAYAT HIDUP

SURAT PERNYATAAN

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL

DAFTAR GAMBAR

DAFTAR LAMPIRAN

hlm

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1
B. Identifikasi Masalah 4
C. Pembatasan Masalah 5
D. Perumusan Masalah 6
E. Tujuan Penelitian 6
   1. Tujuan Umum 6
   2. Tujuan Khusus 6
F. Manfaat Penelitian 7
   1. Manfaat Teoritis 7
   2. Manfaat Praktis 7

BAB II KERANGKA TEORITIS DAN HIPOTESIS

A. Deskripsi Teori 8
   1. Penyelenggaraan Makanan 8
   2. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan 9
   3. Higiene dan Sanitasi Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan 25

4. Sanitasi Peralatan Makanan 27
5. Higiene Tenaga Penjamah Makanan 31
6. Daya Terima Menu (Persepsi) 33
B. Kerangka Berpikir 38
C. Kerangka Konsep 41
D. Hipotesis 42
BAB III METODOLOGI PENELITIAN
A. Tempat dan Waktu Penelitian 44
B. Jenis Penelitian 44
C. Populasi dan Sampel 45
D. Instrumen Penelitian 47
E. Definisi Konseptual dan Definisi Operasional 48
F. Teknik Analisis Data 54
G. Uji Statistik 57
H. Pengambilan Kesimpulan 58
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN
A. Gambaran Umum Kantor Wilayah Jawa Barat Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia RI dan Lapas Kelas II B Tasikmalaya. 60
B. Analisis Kegiatan Penyelenggaraan Makanan di Lapas Kelas II B Tasikmalaya. 64
C. Syarat-syarat Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Lapas Kelas II B Tasikmalaya. 73
D. Analisis Kegiatan Higiene Penjamah Makanan di Laps Kelas II B Tasikmalaya. 83
E. Analisis Sanitasi Sarana dan Lingkungan Produksi Penyelenggaraan Makanan di Lapas Kelas II B Tasikmalaya. 91
F. Analisa Univariat Karakteristik Responden 105
G. Analisa Univariat untuk Daya Terima Menu Aspek Penampilan 107
H. Analisa Univariat Daya Terima Menu Aspek Rasa 111
I. Uji Hipotesis Hasil Analisa Bivariat untuk karakteristik responden dengan daya terima menu aspek penampilan (warna, tekstur, besar

porsi dan penyajian). 114
J. Uji Hipotesis Hasil analisa bivariat untuk karakteristik responden (pendidikan, umur, dan jenis kelamin) dengan daya terima menu aspek rasa (suhu, aroma dan tingkat kematangan) 127
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN
A. Kesimpulan 137
B. Saran 140
DAFTAR PUSTAKA
DAFTAR LAMPIRAN