

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGNTAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN .....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi masalah.....	3
C. Rumusan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
A. Penetlitian Terdahulu .....	6
B. Tinjauan Teori.....	7
C. Kerangka Teori.....	30
D. Kerangka Konsep .....	30
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
A. Desain Penelitian.....	32
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	32
D. Rancangan Sampel .....	44

E. Alur Penelitian.....	45
F. Pengumpulan Data .....	46
G. Pengolahan Dan Analisis Data .....	50
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>62</b>
A. Gambaran Umum Objek Penelitian .....	62
B. Lokasi dan Lingkungan Produksi.....	59
C. Kondisi Bangunan dan Fasilitas.....	60
D. Peralatan Produksi.....	61
E. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air .....	62
F. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi.....	63
G. Kesehatan dan Higiene Karyawan .....	64
H. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi .....	65
I. Penyimpanan .....	66
J. Pengendalian Proses .....	66
K. Pelabelan Pangan .....	67
L. Penarikan Produk.....	68
M. Pencatatan dan Dokumentasi.....	69
N. Pelatihan Karyawan .....	70
O. Peralatan Produksi.....	70
P. Higiene Sanitasi .....	71
Q. Kualitas Fisik,Kimia dan Bakteriologi.....	72
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>75</b>
A. Lokasi dan Lingkungan Produksi.....	87
B. Kondisi Bangunan dan Fasilitas.....	90
C. Peralatan Produksi.....	91
D. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air .....	92
E. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi .....	93
F. Kesehatan dan Higiene Karyawan.....	94
G. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi .....	95

H. Penyimpanan.....	96
I. Pengendalian Proses .....	97
J. Pelabelan Pangan.....	98
K. Penarikan Produk .....	99
L. Pencatatan dan Dokumentasi.....	100
M. Pelatihan Karyawan.....	101
N. Peralatan Produksi.....	103
O. Higiene Sanitasi .....	104
P. Kualitas Fisik,Kimia dan Bakteriologi .....	105
<b>BAB VI PENUTUP.....</b>	<b>106</b>
A. Kesimpulan.....	106
B. Saran.....	106
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>107</b>