

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL (DALAM)</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR</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>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A.Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah.....	3
1. Identifikasi Masalah .....	3
2. Batasan masalah .....	4
C. Rumusan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian .....	5
1. Tujuan umum .....	5
2. Tujuan khusus .....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
1. Bagi Pemerintah .....	5
2. Bagi Pedagang .....	5
3. Bagi Penulis Lain .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
A. Susu Kedelai .....	7
B. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP).....	10
C. Higiene Sanitasi Makanan.....	11
D. Angka Lempeng Total (ALT) .....	31
E. Kerangka Konsep .....	33
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>35</b>
A. Jenis Penelitian.....	35
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	35
1. Lokasi Penelitian.....	35

2. Waktu Penelitian .....	35
C. Variabel dan Definisi Operasional .....	35
1. Variabel Penelitian .....	35
2. Definisi Operasional .....	36
D. Rancangan Sampel .....	44
E. Alur Penelitian .....	44
1. Langkah-langkah Penelitian .....	44
2. Alat dan Bahan .....	44
F. Pengumpulan Data .....	45
1. Jenis Data .....	45
2. Alat Pengumpulan Data .....	46
3. Teknik Pengumpulan Data .....	46
G. Pengolahan dan Analisis Data .....	46
1. Pengolahan Data .....	46
2. Analisis Data .....	47
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>49</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	49
B. Hasil Penilaian Industri Rumah Tangga Susu Kedelai di Kecamatan Tambaksari Kota Surabaya .....	50
1. Penjamah Makanan .....	50
2. Peralatan .....	50
3. Bahan .....	51
4. Tempat .....	51
5. Kualitas Bakteriologis Angka Lempeng Total (ALT) Pada Susu Kedelai .....	52
6. Higiene Sanitasi Industri Rumah Tangga Susu Kedelai di Kecamatan Tambaksari Kota Surabaya Tahun 2020 .....	53
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>55</b>
A. Penjamah Makanan .....	55
B. Peralatan Produksi .....	56
C. Bahan Produksi .....	58
D. Tempat Produksi .....	59
E. Kualitas Bakteriologi Angka Lempeng Total (ALT) Pada Susu Kedelai .....	61
F. Higiene Sanitasi Industri Rumah Tangga Susu .....	62
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>61</b>
A. Kesimpulan .....	61

B.Saran.....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel II.1 Kandungan energi dan zat gizi kedelai per 100 gram bahan.....	8
Tabel III.1 Definisi Operasional .....	36
Tabel III.2 Rumus Kriteria Kategorisasi .....	38
Tabel III.3 Kategori Penilaian Kesehatan dan Higiene Karyawan .....	39
Tabel III.4 Kategori Penilaian Peralatan Produksi.....	39
Tabel III.5 Kategori Penilaian Penyimpanan IRTP .....	40
Tabel III.6 Kategori Penilaian Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air IRTP .....	40
Tabel III.7 Kategori Penilaian Pengendalian Proses IRTP .....	41
Tabel III.8 Kategori Penilaian Lokasi dan Lingkungan Produksi IRTP .....	41
Tabel III.9 Kategori Penilaian Bangunan dan Fasilitas IRTP .....	42
Tabel III.10 Kategori Penilaian Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi IRTP ..	42
Tabel III.11 Kategori Penilaian Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi .....	43
Tabel III.12 Kategori Penilaian Higiene Sanitasi IRTP.....	43
Tabel IV.1 Indsutri Rumah Tangga Susu Kedelai Kecamatan Tambaksari .....	49
Tabel IV.2 Hasil Penilaian Penjamah Makanan Industri Rumah Tangga .....	50
Tabel IV.3 Hasil Penilaian Peralatan Pada Industri Rumah Tangga .....	50
Tabel IV.4 Hasil Penilaian Bahan Yang Digunakan Industri Rumah Tangga.....	51
Tabel IV.5 Hasil Penilaian Bahan Yang Digunakan Industri Rumah Tangga.....	51
Tabel IV.6 Hasil Pemeriksaan ALT Susu Kedelai .....	53
Tabel IV.7 Hasil Penilaian Higiene Sanitasi Industri Rumah Tangga.....	53

## DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1 Kerangkap Konsep .....	33
------------------------------------	----

## DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

### Singkatan

ml	= mililiter
ALT	= Angka Lempeng Total
BPOM	= Badan Pengawas Obat dan Makanan
IRT-P	= Industri Rumah Tangga Pangan
KLB	= Kejadian Luar Biasa
SDN	= Sekolah Dasar Negeri
SNI	= Standar Nasional Indonesia
APD	= Alat Pelindung Diri
Mg	= milligram
SPP-IRT	= Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
CPPB	= Cara Produksi Pangan Yang Baik
BTP	= Bahan Tambahan Pangan
DFI	= <i>District Food Inspector</i>
CFU	= <i>Colony Form Unit</i>

### Simbol

Koloni/ml	= Koloni per Mililiter
%	= Persen
°C	= Derajat Celcius
Σ	= Sigma
X	= Kali
=	= Sama Dengan
-	= Kurang
/	= Bagi

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Lembar Formulir Penilaian
- Lampiran 2 Hasil Laboratorium Uji Bakteriologis Pada Uji Pendahuluan
- Lampiran 3 Surat Perijinan Penelitian
- Lampiran 4 Hasil Laboratorium Uji Bakteriologis
- Lampiran 5 Rekapitulasi Penilaian Penjamah Makanan
- Lampiran 6 Rekapitulasi Penilaian Peralatan Produksi
- Lampiran 7 Rekapitulasi Penilaian Bahan
- Lampiran 8 Rekapitulasi Penilaian Tempat Produksi
- Lampiran 9 Rekapitulasi Penilaian Higiene Sanitasi
- Lampiran 10 Dokumentasi Penelitian

