

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL DEPAN	
HALAMAN SAMPUL DALAM	
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	
LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
SURAT PERNYATAAN	
BIODATA PENULIS	
LEMBAR PERSEMBAHAN	
ABSTRAK	
ABSTRAC	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR BAGAN.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi dan batasan masalah.....	5
C. Rumusan Masalah.....	6
D. Tujuan Penelitian.....	6
1. Tujuan Umum.....	6
2. Tujuan Khusus.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penelitian Terdahulu.....	8
B. Telaah Pustaka yang Sesuai.....	10
1. Pengertian.....	10
2. Hygiene dan Sanitasi	11
3. Kontaminasi Makanan dan Minuman oleh Lingkungan.....	12
4. Prinsip Hygiene Sanitani Makanan.....	12
5. Kualitas Makanan	23
6. Angka Kuman	24
C. Kerangka Konsep	26
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	28
B. Alur Penelitian	29
C. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	31
1. Lokasi Penelitian.....	31
2. Waktu Penelitian.....	31
D. Populasi dan Sampel Penelitian.....	31
1. Populasi Penelitian.....	31
2. Sampel Penelitian.....	31
E. Variabel dan Definisi Operasional.....	32
1. Variabel Penelitian.....	32

2.	Definisi Operasional.....	34
F.	Data dan Jenis Data.....	40
1.	Sumber dan Jenis Data.....	40
G.	Teknik Pengumpulan Data.....	40
1.	Observasi.....	40
2.	Pemeriksaan laboratorium.....	40
3.	Dokumentasi	43
H.	Metode dan Analisa Data.....	43
1.	Pengolahan data.....	43
2.	Penilaian.....	43
3.	Analisa data	51
BAB IV	HASIL PENELITIAN	
A.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	54
1.	Gambaran umum Rumah Makan X Magetan.....	54
2.	Gambaran umum Rumah Makan Y Magetan	54
3.	Gambaran umum Rumah Makan Z Magetan.....	55
B.	Karakteristik Karyawan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan.....	56
1.	Berdasarkan Kelompok Usia.....	56
2.	Berdasarkan Kelompok Jenis Kelamin.....	57
3.	Berdasarkan Kelompok Tingkat Pendidikan.....	57
4.	Berdasarkan Kelompok Pengalaman Pelatihan.....	57
5.	Berdasarkan Kelompok Surat Keterangan Sehat.....	58
C.	Hasil Observasi Penerapan Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan.....	58
1.	Pemilihan Bahan Makanan.....	59
a.	Pemilihan Bahan Makanan Hewani.....	59
b.	Pemilihan Bahan Makanan Nabati.....	60
c.	Pemilihan Bahan Makanan Olahan Pabrik.....	60
d.	Rekapitulasi Pemilihan Bahan Makanan.....	61
2.	Penyimpanan Bahan Makanan.....	62
3.	Pengolahan Bahan Makanan.....	62
a.	Penjamah Makanan.....	63
b.	Cara Pengolahan.....	63
c.	Perlengkapan dan Peralatan.....	64
d.	Rekapitulasi Pengolahan Bahan Makanan.....	64
4.	Penyimpanan Makanan Jadi.....	65
5.	Pengangkutan Makanan.....	66
6.	Penyajian Makanan.....	66
7.	Rekapitulasi Penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada rumah makan.....	67
D.	Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Sampel Makanan dan Alat Makan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan.....	68
1.	Rumah Makan X Magetan.....	68
2.	Rumah Makan Y Magetan.....	69
3.	Rumah Makan Z Magetan.....	70
E.	Hubungan Penerapan Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan.....	73

BAB V	PEMBAHASAN	
	A. Hasil dan Pembahasan.....	74
	1. Pemilihan Bahan Makanan.....	74
	2. Penyimpanan Bahan Makanan.....	75
	3. Pengolahan Bahan Makanan.....	76
	4. Penyimpanan Makanan Jadi.....	79
	5. Pengangkutan Makanan Jadi.....	80
	6. Penyajian Makanan.....	81
	7. Penerapan Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan.....	82
	B. Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Sampel Makanan Rumah Makan di Kabupaten Magetan.....	84
	C. Hubungan Penerapan Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di kabupaten Magetan.....	85
BAB VI	KESIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan.....	89
	B. Saran.....	90
	DAFTAR PUSTAKA.	
	LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel II.1	Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	14
Tabel II.2	Penyimpanan Makanan Jadi atau Masak	19
Tabel III.1	Definisi Operasional.....	34
Tabel III.2	Distribusi Penerapan prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan.....	53
Tabel III.3	Rekapitulasi Penerapan prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan.....	53
Tabel III.4	Perhitungan Penerapan prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan.....	54
Tabel IV.1	Distribusi Karyawan Berdasarkan Umur.....	56
Tabel IV.2	Distribusi Karyawan Berdasarkan Jenis Kelamin.....	56
Tabel IV.3	Distribusi Karyawan Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	57
Tabel IV.4	Distribusi Karyawan Berdasarkan Pengalaman Pelatihan.....	57
Tabel IV.5	Distribusi Karyawan Berdasarkan Surat Keterangan Sehat.....	58
Tabel IV.6	Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan Hewani.....	59
Tabel IV.7	Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan Nabati.....	60
Tabel IV.8	Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan Olahan Pabrik.....	61
Tabel IV.9	Hasil Rekapitulasi Pemilihan Bahan Makanan.....	61
Tabel IV.10	Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan.....	62
Tabel IV.11	Hasil Observasi Penjamah Makanan.....	63
Tabel IV.12	Hasil Observasi Cara Pengolahan Makanan.....	63
Tabel IV.13	Hasil Observasi Perlengkapan dan Peralatan.....	64
Tabel IV.14	Hasil Rekapitulasi Pengolahan Bahan Makanan.....	64
Tabel IV.15	Hasil Observasi Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	65
Tabel IV.16	Hasil Observasi Pengangkutan Makanan.....	66
Tabel IV.17	Hasil Observasi Penyajian Makanan.....	67
Tabel IV.18	Hasil Rekapitulasi Penerapan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan.....	67
Tabel IV.19	Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Makanan pada Rumah Makan X Magetan.....	68
Tabel IV.20	Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Makanan pada Rumah Makan Y Magetan.....	70
Tabel IV.21	Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Makanan pada Rumah Makan Z Magetan.....	71
Tabel IV.22	Hasil Analisis Hubungan Penerapan Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan dan Angka Kuman Makanan.....	73

DAFTAR BAGAN

		Halaman
Bagan II.1	Kerangka Konsep.....	26
Bagan III.1	Alur Penelitian.....	29
Bagan III.2	Hubungan Antar Variabel.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lembar formulir observasi prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan
Lampiran 2	Perhitungan Hasil Observasi Penerapan Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi pada Rumah Makan Pawon Sewu Magetan
Lampiran 3	Perhitungan Hasil Observasi Penerapan Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi pada Rumah Makan Hargo Dumilah Magetan
Lampiran 4	Perhitungan Hasil Observasi Penerapan Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi pada Rumah Makan Pringgondani Magetan
Lampiran 5	Surat Ijin Penelitian dan Surat Permohonan Pengambilan data
Lampiran 6	Hasil Pemeriksaan Laboratorium
Lampiran 7	Dokumentasi

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

Datar Singkatan :

BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
BTP	: Bahan Tambahan Pangan
Depkes	: Departemen Kesehatan
<i>FIFO</i>	: <i>First In First Out</i>
<i>FEFO</i>	: <i>First Expired First Out</i>
gr	: Gram
Maks.	: Maksimal
mg	: Miligram
Min.	: Minimal
No	: Nomor
PERMENKES	: Peraturan Menteri Kesehatan
KLB	: Kejadian Luar Biasa
KEPMENKES	: Keputusan Menteri Kesehatan
MENKES	: Menteri Kesehatan
MD	: Makanan dalam negeri
ML	: Makanan luar negeri
SK	: Surat Keputusan
RI	: Republik Indonesia
RI	: Republik Indonesia
°C	: Derajat <i>Celcius</i>
Cm	: Centimeter

Daftar simbol :

%	: Persen
<	: Kurang dari
>	: Lebih dari
-	: Sampai dengan
=	: Sama dengan