

## DAFTAR ISI

Judul Halaman	Halaman
HALAMAN JUDUL (DALAM).....	i
LEMBAR PERSYARATAN GEL .....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi dan Pembatasan Masalah.....	4
C. Rumusan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	5
BAB II .....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Penelitian Terdahulu .....	6
B. Landasan Teori.....	8
1. Sanitasi Peralatan Makan .....	8
2. Kontaminasi Makanan.....	10
3. Teknik Pencucian Alat Makan .....	11
4. Angka Kuman atau Angka Lempeng Total .....	13
5. Mikroorganisme .....	13
6. Jeruk Purut .....	17
BAB III.....	22
KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS.....	22
A. Kerangka Konsep .....	22
B. Hipotesis .....	23

BAB IV.....	24
METODE PENELITIAN.....	24
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	24
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	25
C. Objek Penelitian .....	25
D. Bahan, Alat dan Prosedur .....	26
E. Variabel Penelitian .....	29
F. Prosedur Pengumpulan Data .....	32
G. Analisis Data .....	33
BAB V .....	35
HASIL PENELITIAN.....	35
A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	35
B. Variabel dan Faktor yang diteliti .....	35
BAB VI.....	39
PEMBAHASAN.....	39
A. Perhitungan Angka Kuman Sesudah Dilakukan Perendaman Dengan Variasi Konsentrasi 0%, 20%, 50%, dan 80%.....	39
B. Pengukuran pH dan Suhu Larutan Perasan Kulit Jeruk Purut ( <i>Citrus Hystrix</i> ).41	41
C. Analisis Angka Kuman Sesudah Dilakukan Perendaman Dalam Larutan Perasan Kulit Jeruk Purut ( <i>Citrus Hystrix</i> ).....	41
BAB VII.....	41
PENUTUP .....	41
A. Kesimpulan .....	41
B. Saran .....	41
DAFTAR PUSTAKA .....	43
LAMPIRAN	