

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR JUDUL LUAR	
LEMBAR JUDUL DALAM	
LEMBAR PERSYARATAN	
BIODATA PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	
BIODATA	
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
DAFTAR ISTILAH DAN SIMBOL.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi dan Pembatasan Masalah.....	4
C. Rumusan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian.....	5
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Penelitian Terdahulu.....	7
B. Telaah Pustaka.....	8
1. Hygiene Sanitasi Makanan.....	8
a. Hygiene	8
b. Sanitasi.....	9
c. Makanan.....	9

d. Hygiene Sanitasi Makanan.....	10
e. Tujuan Hygiene Sanitasi Makanan.....	10
f. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan.....	11
1) Pemilihan Bahan Makanan.....	11
2) Penyimpanan Bahan Makanan.....	12
3) Pengolahan Makanan.....	13
4) Penyimpanan Makanan Jadi.....	20
5) Pengangkutan Makanan.....	20
6) Penyajian Makanan.....	21
2. Jasaboga.....	21
3. Pondok Pesantren.....	22
4. Kualitas Makanan.....	22
a. Kualitas Fisik (Organoleptik)	22
b. Kualitas Kimia (Formalin)	23
c. Kualitas Mikrobiologi (Angka Kuman)	23
C. Kerangka Teori.....	25
D. Kerangka Konsep.....	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	27
A. Jenis dan Alur Penelitian.....	27
1. Jenis Penelitian.....	27
2. Alur Penelitian.....	28
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	29
1. Lokasi Penelitian.....	29
2. Waktu Penelitian.....	29
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	29
1. Populasi Penelitian.....	29
2. Sampel Penelitian.....	29
3. Teknik Pengambilan Sampel.....	30
D. Variable Penelitian dan Definisi Operasional.....	33
1. Variable Penelitian.....	33
2. Definisi Operasional.....	33

E. Sumber Data.....	35
1. Data Primer.....	35
2. Data Sekunder.....	36
F. Metode Pengumpulan Data.....	36
G. Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	36
1. Kriteria Penilaian.....	36
2. Metode Pengolahan Data.....	42
3. Analisis Data.....	42
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	44
A. Gambaran Umum Pondok Pesantren.....	44
B. Hasil Penelitian.....	45
1. Hasil Penelitian Pemilihan Bahan Makanan.....	45
2. Hasil Penelitian Penyimpanan Bahan Makanan.....	45
3. Hasil Penelitian Pengolahan Makanan.....	46
4. Hasil Penelitian Penyimpanan Makanan Jadi.....	48
5. Hasil Penelitian Pengangkutan Makanan.....	48
6. Hasil Penelitian Penyajian Makanan.....	49
7. Pemeriksaan Organolaptik.....	50
8. Pemeriksaan Formalin.....	51
9. Pemeriksaan Angka Kuman.....	52
10. Rekapitulasi Penerapan Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan.....	52
BAB V PEMBAHASAN.....	53
A. Pemilihan Bahan Makanan.....	53
B. Penyimpanan Bahan Makanan.....	53
C. Pengolahan Makanan.....	54
D. Penyimpanan Makanan Jadi.....	55

E. Pengangkutan Makanan.....	55
F. Penyajian Makanan.....	56
G. Pemeriksaan Organolaptik.....	56
H. Pemeriksaan Formalin.....	57
I. Pemeriksaan Angka Kuman.....	57
J. Analisis Penerapan Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan.....	58
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	59
A. Kesimpulan.....	59
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN	