

DAFTAR TABEL

Tabel I.1	Rekapitulasi Hasil Angket.....	3
Tabel II.1	Penelitian Terdahulu	8
Tabel III.2	Definisi Operasional	29
Tabel IV.1	Hasil Analisis Hygiene Sanitasi Peralatan Makanan.....	39
Tabel IV.2	Hasil Analisis Hygiene Sanitasi Tempat Makanan	39
Tabel IV.3	Hasil Analisis Observasi Penilaian Hygiene Sanitasi Tenaga Kerja.....	40
Tabel IV.4	Hasil Analisis Observasi Penilaian Pengolahan Makanan	41
Tabel IV.5	Hasil Analisis Uji Pemeriksaan Fisik Makanan	41
Tabel IV.6	Hasil Analisis Uji Pemeriksaan Kimia Makanan	43
Tabel IV.7	Hasil Analisis Uji Pemeriksaan Mikrobiologi Makanan.....	44
Tabel IV.8	Hasil Analisis Hygiene Sanitasi Makanan.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Kerangka Teori.....	24
Gambar 2.2	Kerangka Konsep	25
Gambar 3.1	Alur Penelitian.....	27

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

UU	: Undang-Undang
TPM	: Tempat Pengolahan Makanan
KLB	: Kejadian Luar Biasa
WHO	: World Health Organisation
MD	: Makanan Dalam
ML	: Makanan Luar
BPOM	: Badan Pengawasan Obat dan Makanan
Pb	: Timbah Hitam
AS	: Arsenikum
Cu	: Tembaga
Zn	: Seng
Cd	: Cadmium
Stibium	: Antimon
SNI	: Standar Nasional Indonesia
PMK	: Peraturan Menteri Kesehatan
THT	: Teling Hidung Tenggorokan
P-IRT	: Produksi Industri Rumah Tangga

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Instrumen penelitian
Lampiran 2	Formulir Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik
Lampiran 3	Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi Studi Pendahuluan
Lampiran 4	Hasil Observasi
Lampiran 5	Hasil Pemeriksaan Organoleptik
Lampiran 6	Hasil Pemeriksaan Kimia
Lampiran 7	Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi
Lampiran 8	Dokumenter Penelitian