

DAFTAR TABEL

Tabel II.1	Tabel Kapasitas Tempat Cuci Tangan.....	13
Tabel II.2	Tabel Jumlah Toilet Pengunjung.....	14
Tabel II.3	Tabel Jumlah Toilet Tenaga Kerja.....	15
Tabel III.1	Tabel Definisi Operasional.....	29
Tabel IV.1	Tabel Hasil Peralatan Pengolahan.....	41
Tabel IV.2	Tabel Hasil Tempat Pengolahan.....	41
Tabel IV.3	Tabel Hasil Personal Hygiene Penjamah.....	42
Tabel IV.4	Tabel Hasil Proses Pengolahan.....	43
Tabel IV.5	Tabel Hasil Uji Organoleptik.....	43
Tabel IV.6	Tabel Hasil Uji Pemeriksaan Boraks.....	43
Tabel IV.7	Tabel Hasil Uji Pemeriksaan Angka Kuman.....	44
Tabel IV.8	Tabel Analisis Hygiene Sanitasi Pengolahan.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1.	Kerangka Teori	25
Gambar II.2.	Kerangka Konsep	26
Gambar III.1	Alur Penelitian.....	33

DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN

Permenkes	:	Peraturan Menteri Kesehatan
Kepmenkes	:	Keputusan Menteri Kesehatan
UU	:	Undang-undang
BPOM	:	Badan Pengawas Obat dan Makanan
RI	:	Republik Indonesia
WHO	:	<i>World Health Organization</i>
CPMB	:	Cara Produksi Pangan yang Baik
GMP	:	<i>Good Manufacturing Practices</i>
FIFO	:	<i>First in First Out</i>
HACCP	:	<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>
RPH	:	Rumah Potong Hewan
B3	:	Bahan Berbahaya dan Beracun
ALT	:	Angka Lempeng Total
PCA	:	<i>Plate Count Agar</i>
THT	:	Telinga Hidung dan Tenggorokan
HP	:	Handphone
Kol	:	Koloni
Gr	:	Gram
Cm	:	Centimeter
M	:	Meter
%	:	Persen
°C	:	Derajat Celcius
<	:	Kurang dari
>	:	Lebih dari
±	:	Kurang lebih

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Instrumen Penelitian
- Lampiran 2 : Petunjuk Pengisian Instrumen
- Lampiran 3 : Hasil Studi Pendahuluan
- Lampiran 4 : Hasil Pemeriksaan Fisik
- Lampiran 5 : Hasil Pemeriksaan Kimia
- Lampiran 6 : Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi
- Lampiran 7 : Hasil Observasi
- Lampiran 8 : Hasil Pemeriksaan Organoleptik
- Lampiran 9 : Dokumentasi Penelitian