

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PERSYARATAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
LEMBAR PERSETUJUAN	
SURAT PERNYATAAN	
BIODATA PENULIS	
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	I
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	V
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR SINGKATAN.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	2
C. Rumusan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	3
E. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penelitian Terdahulu	5
B. Tinjauan Teori	6
1. Higiene Sanitasi Makanan.....	6
2. Rumah Makan.....	10
3. Makanan Seblak.....	10
4. Aspek Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan.....	10
5. Kualitas Makanan.....	18
C. Kerangka Teori.....	25
D. Kerangka Konsep	26
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
C. Variabel Definisi Operasional Penelitian.....	27
D. Populasi dan Sampel Penelitian.....	31
E. Alur Penelitian.....	33
F. Pengumpulan Data.....	34
G. Metode Pengolahan dan Analisis Data	37
BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Gambaran Umum.....	41
B. Hasil Penelitian	41
1. Peralatan Pengolahan.....	41
2. Tempat Pengolahan.....	41
3. Personal Hygiene Penjamah.....	42

	4. Proses Pengolahan.....	43
	5. Pemeriksaan Fisik.....	43
	6. Pemeriksaan Kimia.....	43
	7. Pemeriksaan Mikrobiologi.....	44
	8. Analisis Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan.....	45
BAB V	PEMBAHASAN	
	A. Peralatan Pengolahan.....	46
	B. Tempat Pengolahan.....	46
	C. Personal Hygiene Penjamah.....	48
	D. Proses Pengolahan.....	48
	E. Pemeriksaan Fisik.....	49
	F. Pemeriksaan Kimia.....	49
	G. Pemeriksaan Mikrobiologi.....	50
	H. Analisis Hygiene Sanitasi Pengolahan.....	51
BAB VI	PENUTUP	
	A. Kesimpulan.....	52
	B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA		