

DAFTAR TABEL

Tabel II.1	Penelitian Terdahulu	9
Tabel II.2	Tabel Suhu Penyimpanan Makanan.....	14
Tabel III.1	Definisi Operasional.....	37
Tabel IV.1	Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan Hewani.....	54
Tabel IV.2	Hasil Observasi Pemilihan Telur.....	55
Tabel IV.3	Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan Nabati.....	55
Tabel IV.4	Hasil Observasi Pemilihan Bahan Olahan Pabrik.....	56
Tabel IV.5	Perolehan hasil Pemilihan Bahan Makanan.....	57
Tabel IV.6	Perolehan hasil Penyimpanan Bahan Makanan.....	57
Tabel IV.7	Hasil Observasi Peralatan Pengolahan Makanan.....	58
Tabel IV.8	Hasil Observasi Tempat Pengolahan Makanan.....	59
Tabel IV.9	Hasil Observasi Penjamah Makanan.....	60
Tabel IV.10	Hasil Observasi Proses Pengolahan Makanan.....	61
Tabel IV.11	Perolehan hasil Pengolahan Makanan.....	61
Tabel IV.12	Perolehan hasil Penyimpanan Makanan Jadi.....	62
Tabel IV.13	Perolehan hasil Pengangkutan Makanan.....	63
Tabel IV.14	Perolehan hasil Penyajian Makanan.....	63
Tabel IV.15	Akumulasi Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan.....	64
Tabel IV.16	Hasil Pemeriksaan Fisik.....	65
Tabel IV.17	Hasil Pemeriksaan Kimia.....	65
Tabel IV.18	Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi.....	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1.	Kerangka Teori	34
Gambar II.2.	Kerangka Konsep	35
Gambar III.1	Alur Penelitian.....	40

DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN

Ponpes	:	Pondok Pesantren
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>
FIFO	:	<i>First In First Out</i>
FEFO	:	<i>First Expired First Out</i>
CPMB	:	Cara Produksi Pangan yang Baik
GMP	:	<i>Good Manufacturing Practices</i>
HACCP	:	<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>
RPH	:	Rumah Potong Hewan
B3	:	Bahan Berbahaya dan Beracun
KLB	:	Kejadian Luar Biasa
PHBS	:	Perilaku Hidup Bersip dan Sehat
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 : Formulir Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik
- Lampiran 3 : Jadwal Penelitian
- Lampiran 4 : Anggaran Penelitian
- Lampiran 5 : Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Studi Pendahuluan
- Lampiran 6 : Surat Balasan Dari Ponpes Darul Ulum
- Lampiran 7 : Hasil Observasi
- Lampiran 8 : Surat Pernyataan Uji Organoleptik
- Lampiran 9 : Hasil Pemeriksaan Organoleptik
- Lampiran 10 : Hasil Pemeriksaan Boraks
- Lampiran 11 : Hasil Pemeriksaan Angka Kuman
- Lampiran 12 : Dokumentasi Penelitian