

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b>	
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR</b>	
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN</b>	
<b>BIODATA PENULIS</b>	
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I    PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Rumusan Masalah .....	6
D. Tujuan Penelitian .....	6
E. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II    TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Penelitian Terdahulu .....	8
B. Telaah Pustaka Relevan	
1. Higiene Sanitasi Makanan.....	11
2. Jasaboga.....	22
3. Pondok Pesantren.....	25
4. Kualitas Makanan.....	26
C. Kerangka Teori.....	34
D. Kerangka Konsep .....	35
<b>BAB III   METODE PENELITIAN</b>	

	A. Jenis Penelitian .....	36
	B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	36
	C. Variabel Definisi Operasional Penelitian.....	37
	D. Subyek dan Obyek Penelitian.....	40
	E. Alur Penelitian.....	41
	F. Pengumpulan Data .....	42
	G. Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	45
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN</b>	
	A. Gambaran Umum.....	51
	B. Hasil Observasi.....	53
<b>BAB V</b>	<b>ANALISIS DAN PEMBAHASAN</b>	
	A. Pemilihan Bahan Makanan.....	65
	B. Penyimpanan Bahan Makanan.....	67
	C. Pengolahan Makanan.....	69
	D. Penyimpanan Makanan Jadi.....	71
	E. Pengangkutan Makanan.....	72
	F. Penyajian Makanan.....	73
	G. Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan.....	74
	H. Kualitas Fisik.....	77
	I. Kualitas Kimia.....	76
	J. Kualitas Mikrobiologi.....	76
<b>BAB VI</b>	<b>PENUTUP</b>	
	A. Kesimpulan.....	78
	B. Saran.....	78
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	80