

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PERSYARATAN	
LEMBAR PERSETUJUAN	
SURAT PERNYATAAN	
BIODATA PENULIS	
ABSTRAK	
ABSTRACT	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Rumusan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	3
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penelitian Terdahulu	6
B. Telaah Pustaka Yang Sesuai.....	8
1. Industri Tahu	8
2. Makanan.....	9
3. Tahu	9
4. Jasaboga.....	11
5. Prinsip Hygiene Sanitasi.....	13
6. Bahan Tambah Pangan	21
7. Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan.....	21
8. Tahu Yang Memenuhi Syarat	22
9. Pemeriksaan Fisik.....	22
10. Pemeriksaan Kimia	23
11. Pemeriksaan Angka Kuman	24
C. Kerangka Teori.....	26
D. Kerangka Konsep.....	27
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Alur Penelitian	28
B. Lokasi, Waktu dan Biaya Penelitian.....	30
C. Populasi dan Sampel Penelitian	30
D. Variabel Penelitian dan Definisi Oprasional.....	31
E. Sumber Data	33
F. Teknis Pengumpulan Data.....	34
G. Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	35
BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	40

	B. Hasil Penelitian	43
BAB V	PEMBAHASAN	
	A. Hasil Pengamatan Fisik.....	78
	B. Hasil Pengamatan Kimia.....	79
	C. Hasil Pengamatan Mikrobiologi.....	80
	D. Hasil Analisis Kualitas Makanan Tahu.....	81
	E. Penjamah Dalam Melakukan Proses Pengolahan Tahu.....	82
	F. Peralatan Pada Proses Pengolahan Pada tau	83
	G. Tempat Pengolahan Tahu.....	84
	H. Cara Pengolahan Tahu.....	85
BAB VI	KESIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan	86
	B. Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	87