

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR SAMPUL DEPAN</b>	
<b>LEMBAR JUDUL DALAM</b>	
<b>LEMBAR PERSYARATAN</b>	
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN</b>	
<b>BIODATA</b>	
<b>ABSTRAK</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL .....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Dan Batasan Masalah.....	4
1. Identifikasi Masalah.....	4
2. Batasan Masalah .....	5
C. Rumusan Masalah .....	5
D. Tujuan Penelitian.....	5
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus .....	5
E. Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Hasil Penelitian Terdahulu .....	7
B. Telaah Pustaka.....	12
1. Hygiene Sanitasi .....	12
2. Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan .....	13
3. Roti Bolu.....	25
4. Kualitas Fisik Makanan Roti Bolu Basah.....	26
5. Kualitas Kimia Makanan Roti Bolu Basah.....	28
6. Angka Kuman .....	28
C. Kerangka Teori.....	30
D. Kerangka Konsep .....	31
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	32
1. Jenis Penelitian .....	32
2. Design Penelitian .....	32
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	32
C. Alur Penelitian.....	33
D. Populasi dan Sampel Penelitian .....	34
E. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional .....	35

F. Sumber Data .....	38
G. Metode Pengumpulan Data .....	38
H. Metode Analisis Data .....	43
<b>BAB IV HASIL</b> .....	<b>49</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	49
B. Hasil Penelitian.....	51
1. Karakteristik Karyawan UD. New Tweety Berdasarkan Jenis Kelamin....	50
2. Karakteristik Karyawan UD. New Tweety Berdasarkan Usia.....	50
3. Karakteristik Karyawan UD. New Tweety Berdasarkan Lama Bekerja....	51
4. Karakteristik Karyawan UD. New Tweety Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	51
5. Hasil Penelitian Pemilihan Bahan Makanan UD. New Tweety.....	52
6. Hasil Penelitian Penyimpanan Bahan Makanan UD. New Tweety.....	53
7. Hasil Penelitian Pengolahan Makanan UD. New Tweety.....	54
8. Hasil Penelitian Penyimpanan Makanan Jadi UD. New Tweety.....	56
9. Hasil Penelitian Pengangkutan Makanan UD. New Tweety.....	58
10. Hasil Penelitian Pemilihan Bahan Makanan UD. New Tweety.....	59
11. Hasil Rekapitulasi Penelitian Penerapan Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan UD. New Tweety.....	60
12. Pemeriksaan Fisik Organolaptik.....	61
13. Pemeriksaan Kimia Boraks.....	62
14. Pemeriksaan Mikrobiologi Angka Kuman.....	62
<b>BAB V PEMBAHASAN</b> .....	<b>63</b>
A. Personal Hygiene.....	63
B. Pemilihan Bahan Makanan dan Penyimpanan Bahan Makanan .....	64
C. Pengolahan Makanan .....	65
D. Penyimpanan Makanan Jadi .....	65
E. Pengangkutan Makanan .....	67
F. Penyajian Makanan .....	67
G. Pemeriksaan Organolaptik .....	68
H. Pemeriksaan Boraks .....	69
I. Pemeriksaan Angka Kuman .....	69
J. Penerapan Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan .....	70
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>71</b>
A. Kesimpulan.....	71
B. Saran .....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>75</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>78</b>

## DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel II.1	Perbedaan dengan penelitian terdahulu.....	11
Tabel II.2	Penyimpanan makanan jadi / masak.....	21
Tabel III.1	Definisi Operasional.....	38
Tabel IV.1	Karyawan Berdasarkan Kelompok Jenis Kelamin di UD. New Tweety.....	50
Tabel IV.2	Karyawan Berdasarkan Kelompok Usia di UD. New Tweety.....	50
Tabel IV.3	Karyawan Berdasarkan Kelompok Lama Bekerja di UD. New Tweety.....	51
Tabel IV.4	Karyawan Berdasarkan Kelompok Pendidikan di UD. New Tweety.....	51
Tabel IV.5	Hasil Penelitian Pemilihan Bahan Makanan UD. New Tweety.....	52
Tabel IV.6	Hasil Penelitian Penyimpanan Bahan Makanan UD. New Tweety..	53
Tabel IV.7	Hasil Penelitian Pengolahan Makanan UD. New Tweety.....	54
Tabel IV.8	Hasil Penelitian Penyimpanan Makanan Jadi UD. New Tweety.....	57
Tabel IV.9	Hasil Penelitian Pengangkutan Makanan Jadi UD. New Tweety.....	58
Tabel IV.10	Hasil Penelitian Penyajian Makanan UD. New Tweety.....	59
Tabel IV.11	Hasil Rekapitulasi Penelitian Penerapan Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan UD. New Tweety.....	60
Tabel IV.12.1	Hasil Uji Deskripsi Makanan Olahan Roti Bolu Basah New Tweety.....	61
Tabel IV.12.2	Hasil Uji Hedonik Makanan Olahan Roti Bolu Basah New Tweety.....	61
Tabel IV.12.3	Hasil Uji Skor Makanan Olahan Roti Bolu Basah New Tweety.....	62
Tabel IV.13	Hasil Uji Boraks.....	62
Tabel IV.14	Hasil Angka Kuman.....	62

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar II.1 : Kerangka Teori.....	30
Gambar II.2 : Kerangka Konsep.....	31
Gambar III.1 : Alur Penelitian.....	33

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Lembar Penilaian Penerapan Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Pada Olahan Roti Bolu Basah di UD. New Tweety Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan
- Lampiran 2 Surat Izin Penelitian di UD. New Tweety
- Lampiran 3 Surat Izin Penelitian Dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik
- Lampiran 4 Sertifikat Kursus Hygiene Sanitasi Makanan UD. New Tweety
- Lampiran 5 Surat Pernyataan Uji Organolaptik
- Lampiran 6 Pemeriksaan Uji Organolaptik di Laboratorium Mikrobiologi
- Lampiran 7 Hasil Pemeriksaan Kimia (Boraks)
- Lampiran 8 Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi (Angka Kuman)
- Lampiran 9 Dokumentasi Penelitian Penerapan Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan di UD. New Tweety

## DAFTAR SINGKATAN

<b>Daftar Singkatan</b>	<b>Keterangan</b>
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
Menkes	: Menteri Kesehatan
UD	: Usaha Dagang
APD	: Alat Pelindung Diri
PT	: Perseroan Terbatas
Tbk	: Perusahaan Terbuka
RI	: Republik Indonesia
Depkes RI	: Departemen Kesehatan Republik Indonesia
SNI	: Standar Nasional Indonesia
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
WIB	: Waktu Indonesia Barat
Pb	: Timah hitam
As	: Arsenikum
Cu	: Tembaga
gr	: Gram
Zn	: Seng
ml	: Mililiter
Cd	: Cadmium
cm	: Sentimeter
Stibium	: Antimon
E.coli	: Eschericia coli
MD	: Makanan Dalam
PIRT	: Produksi Industri Rumah Tangga
TPM	: Tempat Pengelolaan Makanan
DLL	: dan lain-lain

<b>Daftar Simbol</b>	<b>Keterangan</b>
o	: Derajat
C	: Celcius
%	: Persen
-	: Kurang
×	: Kali
$\Sigma$	: Jumlah
>	: Lebih besar
$\geq$	: Lebih besar sama dengan

