

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DALAM.....	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
ABSTRACT.....	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah	3
1. Identifikasi Masalah.....	3
2. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan	7
B. Kontaminasi Makanan.....	7
C. Peralatan Makan Sebagai Sumber Kontaminasi Biologis	8

D. <i>Personal Hygiene</i>	9
E. Angka Lempeng Total	11
F. Faktor Yang Mempengaruhi Angka Lempeng Total Pada Peralatan Makan. 11	
G. Air Bersih.....	15
H. Kerangka Konsep.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
A. Desain Penelitian	17
B. Lokasi Dan Waktu penelitian	17
1. Lokasi Penelitian.....	17
2. Waktu Penelitian	17
C. Variabel Dan Definisi Operasional.....	17
1. Variabel Penelitian.....	17
2. Definisi Operasional	18
D. Rancangan Sampel	19
1. Populasi	19
2. Sampel	19
3. Teknik Pengambilan Sampel	19
E. Alur Penelitian.....	20
1. Langkah – langkah penelitian.....	20
2. Alat dan Bahan	20
3. Cara Pengambilan Sampel Usap Alat	21
4. Pemeriksaan Angka Lempeng Total.....	22
5. Pengambilan Sampel Air Bersih	23
F. Pengumpulan Data	24
1. Jenis Data	24
2. Alat Pengumpul Data.....	24
3. Teknik Pengumpulan Data.....	24
G. Pengolahan dan Analisis Data.....	25
1. Pengolahan Data.....	25

2. Analisis Data.....	25
3. Cara Penilaian.....	25
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	29
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	29
B. Hasil Penelitian Setiap Variabel	30
1. Angka Lempeng Total Pada Peralatan Makan.....	30
2. Kualitas Air Bersih	30
3. Fasilitas Pencucian Peralatan.....	31
4. Kebersihan Peralatan Makan	32
BAB V PEMBAHASAN	35
A. Angka Lempeng Total Pada Peralatan Makan.....	35
B. Kualitas Air Bersih Secara Fisik dan Mikrobiologi	37
C. Fasilitas Pencucian Peralatan	39
D. Kebersihan Peralatan Makan.....	40
1. Kondisi Peralatan	40
2. Proses Pencucian.....	41
3. Penyimpanan Peralatan Makan	42
4. <i>Personal Hygiene</i>	43
BAB VI PENUTUP	47
A. Kesimpulan.....	47
B. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	