

DAFTAR ISI

LEMBAR SAMPUL LUAR	i
LEMBAR SAMPUL DALAM	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRAK	iv
BIODATA PENELITI	v
LEMBAR PERSETUJUAN	vi
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN	viii
MOTTO	ix
LEMBAR PERSEMBAHAN	x
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Pengertian Rumah Makan	7
B. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan.....	8
C. Pengertian Peralatan Makanan	10
D. Persyaratan Peralatan Makanan.....	10
E. Cara Pencucian Peralatan Makan	12
F. Pengeringan Peralatan Makan	15
G. Teknik Penyimpanan Peralatan Makan	15
H. Angka Kuman.....	17
I. Kerangka Teori.....	18

J. Kerangka Konsep	19
K. Definisi Operasional.....	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	23
A.Jenis Penelitian	23
B.Tempat dan Waktu Penelitian.....	23
1. Tempat Penelitian	23
2. Waktu Penelitian.....	23
C.Populasi dan Sampel Penelitian	23
1. Populasi.....	23
2. Sampel	24
D.Cara Pengumpulan Data	24
a. Data Primer	24
b. Data Sekunder.....	24
E.Pengolahan dan Analisis Data	25
a. Pengolahan Data	25
b. Analisa data	25
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Gambaran Umum	26
B. Hasil Penelitian.....	27
C. Pembahasan	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	36
A. Kesimpulan.....	36
B. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Hasil pemeriksaan angka kuman pada alat makan.....	27
Tabel 4. 2 Hasil pemeriksaan mikrobiologi air keran pencucian alat makan dan minum	28
Tabel 4. 3 Sarana pencucian alat makan dan minum	29
Tabel 4. 4 Teknik pencucian alat makan dan minum.....	29
Tabel 4. 5 Penyimpanan peralatan makan dan minum	30

DAFTAR GAMBAR

gambar 4. 1 pencucian 3 bak bahan stainless steel	33
gambar 4. 2 ilustrasi pencucian 3 bak bahan plastik.....	33
gambar 4. 3 rak penyimpanan.....	35