

DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL	i
RINGKASAN/ABSTRAK	ii
BIODATA PENULIS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN	vi
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	7
E. Ruang Lingkup Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Hygiene dan Sanitasi Makanan	9
B. Pengertian Peralatan	10
C. Proses Pencucian Alat Makan	11

D. Air Bersih	16
E. Pemeriksaan Alat Makan dan Minum	17
F. Standar Jumlah Angka Kuman	18
G. Kerangka Teori	20
H. Kerangka Konsep	21
I. Definisi Operasional	22

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	25
B. Tempat Dan Waktu Penelitian	25
C. Populasi Dan Sampel	25
D. Metode Pengumpulan Data	28
E. Pengolahan Dan Analisa Data	29

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil	30
B. Pembahasan	40

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	44
B. Saran	45

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
Tabel 1	Definisi Operasional	22
Tabel 2	Pemeriksaan angka kuman alat makan dan minum pada sendok	35
Tabel 3	Pemeriksaan angka kuman alat makan dan minum pada Gelas	36
Tabel 4	Pemeriksaan angka kuman alat makan dan minum pada Plato	37
Tabel 5	Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi Air Bersih	38
Tabel 6	Hasil pengamatan penanganan alat makan dan minum	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

Lampiran 1 Kerangka Teori

Lampiran 2 Kerangka Konsep

Lampiran 3 Surat Izin

Lampiran 4 Surat Izin Penelitian Kesbangpol Provinsi Lampung

Lampiran 5 Surat Izin Penelitian Kemenkum Ham Kantor Wilayah Lampung

Lampiran 6 Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene
Sanitasi Jasaboga

Lampiran 7 Permenkes Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu
Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk
Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, Dan
Pemandian Umum

Lampiran 8 Lembar Ceklis Kuisisioner Penelitian

Lmpiran 9 Dokumentasi Hasil Penelitian