

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
BIODATA PENULIS	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
LEMBAR PERNYATAAN	vii
MOTTO	viii
LEMBAR PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Makanan	6
B. Kantin Sekolah	7
C. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah	7
D. Personal <i>Hygiene</i> Penjamah Pangan	8
E. Sanitasi Peralatan	9
F. Pemilihan Bahan Pangan	9
G. Penyimpanan Bahan Pangan	11
H. Pengolahan/Pemasakan Bahan Pangan	13
I. Penyimpanan Pangan Matang	14
J. Pengangkutan Pangan Matang	15
K. Penyajian Pangan Matang	16
L. Sanitasi Fasilitas Kantin	17
M. Kerangka Teori	19
N. Kerangka Konsep	20
O. Definisi Operasional	21
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian	24
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian	24
C. Subjek Penelitian	24
D. Metode Pengumpulan Data	24
E. Pengolahan	25

F. Analisis Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Gambaran Umum SMA 3 Negeri Kotabumi	27
B. Hasil	29
C. Pembahasan	42
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Definisi Operasional	21
Tabel 4.1 Profil UPTD SMA Negeri 3 kotabumi	27
Tabel 4.2 Jumlah Peserta didik SMA Negeri 3 Kotabumi	28

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori	19
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	20

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. <i>Checklist Hygiene</i> dan Sanitasi Kantin	67
Lampiran 2. Lembar <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Kantin	72
Lampiran 3. Surat Izin Penelitian	74
Lampiran 4. Surat Keterangan Penelitian	75
Lampiran 5. Lampiran Dokumentasi	76