

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL DALAM	ii
RINGKASAN	iii
ABSTRACT	iv
BIODATA PENULIS	v
LEMBAR PERSETUJUAN	vi
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	8
D. Manfaat Penelitian	8
E. Ruang Lingkup	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Rumah Makan	10
B. Hygiene Sanitasi Makanan	21
C. Sanitasi Peralatan Makan	22
D. Peralatan Makan	26
E. Bakteri Pada Alat Makan	29
F. Metode Total Plate Count Agar (TPCA)	31
G. Kerangka Teori	32
H. Kerangka Konsep	33
I. Definisi Oprasional	34
BAB III METODE PENELITIAN	36
A. Rancangan Penelitian	36
B. Subjek Penelitian	36

C. Lokasi dan Waktu Penelitian	37
D. Pengumpulan Data	37
E. Pengolahan dan Analisis Data	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Gambaran Umum	38
B. Hasil Penelitian	38
C. Pembahasan	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	45
A. Kesimpulan	45
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Definisi Oprasional	35
Tabel 4.1 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Peralatan Makan	41
Tabel 4.2 Hasil Pemeriksaan Proses Pencucian Pada Alat Makan	42
Tabel 4.3 Hasil Pemeriksaan Pengeringan Pada Alat Makan	43
Tabel 4.4 Hasil Pemeriksaan Penyimpanan Pada Peralatan Makan	43

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori	33
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	34

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran	Halaman
Lampiran 1	53
Lampiran 2	58
Lampiran 3	59
Lampiran 4	61
Lampiran 5	62
Lampiran 6	63