

DAFTAR ISI

	Halaman
LAPORAN TUGAS AKHIR	i
LAPORAN TUGAS AKHIR	ii
ABSTRACT	iv
BIODATA PENULIS	v
LEMBAR PERSETUJUAN	vi
LEMBAR PENGESAHAN	vii
LEMBAR PERNYATAAN	viii
MOTTO	ix
PERSEMBAHAN	x
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
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	6
A. Pengertian Pengolahan Pangan	6
B. Pengertian Hygiene dan Sanitasi Pangan	6
C. Pengertian Panti	7
D. Prinsip dalam Hygiene Sanitasi Makanan	8
E. Penerapan Makanan dalam Penularan Penyakit	24
F. Kerangka Teori	27
G. Krangka Konsep	28
H. Defisi Oprasional	29
BAB III METODE PENELITIAN	31
A. Jenis Penelitian	31

B. Lokasi dan Waktu Penelitian	31
C. Objek Penelitian	31
D. Instrumen Penelitian	32
E. Cara Pengumpulan Data	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitia	33
B. Hasil Penelitian	33
C. Pembahasan	48
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	59
A. Simpulan	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1. Defisi Oprasional	29
Tabel 4.1. Pemilihan Bahan Pangan di Panti Asuhan As-Salam	34
Tabel 4.2 Penyimpanan Bahan Pangan di Panti Asuhan As-Salam	36
Tabel 4.3. Pengolahan/Pemasakan Pangan Di Panti Asuhan As-Salam	39
Tabel 4.4. Penyimpanan Pangan Matang Di Panti Asuhan As-Salam	42
Tabel 4.5. Pengangkutan Pangan Jadi di Panti Asuhan As-Salam	44
Tabel 4.6. Penyajian Pangan di Panti Asuhan As-Salam	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1. Kerangka Teori	27
Gambar 2.2. Kerangka Konsep	28
Gambar 4.1. Panti Asuhan As-Salam	33