

DAFTAR ISI

LEMBAR SAMPUL LUAR	i
LEMBAR SAMPUL DALAM.....	ii
RINGKASAN	iii
SUMMARY	iv
BIODATA PENULIS	v
LEMBAR PERSETUJUAN.....	vi
LEMBAR PENGESAHAN.....	vii
LEMBAR PERNYATAAN	viii
LEMBAR PERSEMBAHAN.....	ix
MOTTO	x
KATA PENGANTAR.....	xii
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat	4
E. Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Hygiene dan Sanitasi	7
B. Pengertian Makanan	8
C. Pengertian Warung	8
D. Tujuan Hygiene dan Sanitasi Makanan	9
E. Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan.....	7
F. Bahan Pencemar Terhadap Makanan.....	17
G. Pencucian Alat Pengolahan Makanan.....	22
H. Kerangka Teori.....	32
I. Kerangka Konsep	26
J. Definisi Operasional	27
BAB III	31
METODE PENELITIAN	31
A. Jenis Penelitian	31
B. Subjek Penelitian.....	31
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	31
D. Teknik Pengumpulan Data.....	31
E. Teknik Pengolahan Analisis dan Penyajian Data.....	32
BAB IV	33
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	33
B. Hasil Penelitian.....	33
C. Pembahasan	40
BAB V.....	44
KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
A. KESIMPULAN	44

B. SARAN	44
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN	47

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel

Tabel 2.1 Penyimpanan Bahan Jadi.....	27
Tabel 4.1 pemilihan bahan makanan	33
Tabel 4.2 penyimpanan bahan makanan.....	33
Tabel 4.3 pengolahan bahan makanan.....	34
Tabel 4.4 penyimpanan makanan jadi	38
Tabel 4.5 pengangkutan makanan jadi	39
Tabel 4.6 penyajian makanan	39

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	25
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	26