

DAFTAR ISI

COVER	ii
RINGKASAN	iii
ABSTRACT	iv
BIODATA PENULIS	v
LEMBAR PERSETUJUAN	vi
LEMBAR PERSETUJUAN	vii
LEMBAR PERNYATAAN	viii
PERSEMBAHAN	ix
MOTTO	x
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	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Pengertian Hygiene Dan Sanitasi	8
B. Manfaat Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan	10
C. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman	11
D. Peranan Makanan Sebagai Perantara Penyebab Penyakit	11
E. Penyakit Akibat Makanan (<i>Food Borne Disease</i>)	12
F. Pencegahan Terjadinya Penyakit Infeksi Dan Keracunan Oleh Makanan	13
G. Prinsip Hygiene Sanitasi Tempat pengelolaan pangan	15
H. Penjamah Makanan	16
I. Persyaratan Lokasi Dan Bangunan	17
J. Kerangka Teori	21
K. Kerangka Konsep	22
L. Definisi Operasional	23
BAB III METODELOGI PENELITIAN	27
A. Jenis Penelitian	27
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian	27
C. Pengumpulan Data	27
D. Subjek Penelitian	28
E. Metode Pengumpulan Data	28

F. Pengolahan Dan Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitia	30
B. Hasil Penelitian	31
C. Pembahasan	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Table 2.1 Definisi Operasional	23
Table 1 : Pemilihan Bahan Makanan Di Pt. Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar	33
Table 2 : Penyimpanan Bahan Makanan Di Pt. Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar	35
Table 3 : Pengolahan Bahan Makanan Di Pt. Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar	38
Table 4 : Penyimpanan Makanan Jadi Di Pt. Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar	40
Table 5 : Penyajian Makanan Di Pt. Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar	42
Table 6 : Pengangkutan Makanan Di Pt. Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar	44
Table 7 : Penjamah Makanan Di Pt. Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Teori Nurmasari Widyastuti Dan Vita Gustin Almira (2019)	21
Gambar 1.2 Kerangka Konsep	22

DAFTAR LAMPIRAN

1. Dokumentsi Penelitian
2. Instrumen Cheklist Hygiene Dan Sanitasi Tempat pengelolaan pangan
3. Tabel Sajian Data
4. Surat Izin Penelitian
5. Surat Balasan Izin Penelitian