

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Rumusan Masalah .....	6
1.3    Tujuan.....	6
1.3.1  Tujuan Umum .....	6
1.3.2  Tujuan Khusus.....	6
1.4    Ruang Lingkup Penelitian .....	7
1.5    Manfaat.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1    Makanan .....	8
2.2    Penyehatan Makanan dan Minuman .....	9
2.3    Kualitas Makanan.....	11
2.3.1  Faktor Tempat .....	11
2.3.2  Faktor Penjamah.....	12
2.3.3  Faktor Peralatan.....	14
2.4    Sanitasi Alat Makan .....	15
2.4.1  Persyaratan Peralatan Makan .....	17
2.4.2  Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Alat Makan.....	17
2.4.3  Pencemaran Alat Makan .....	18
2.4.4  Perlindungan Alat Makan.....	18
2.4.5  Sistem dan Teknik Pencucian Alat Makan .....	19
2.4.6  Pengeringan dan Penyimpanan Alat Makan .....	23
2.5    Pengendalian Sterilisasi Alat Makan.....	25
2.6    Teknik Sterilisasi Fisik .....	25
2.6.1  Pemanasan .....	25

2.6.2 Radiasi.....	27
2.6.2.1 Sinar Inframerah .....	28
2.6.2.2 Sinar Ultraviolet (UV) .....	28
2.6.2.2.1 Sinar Ultraviolet-C Terhadap Mikroorganisme .....	28
2.6.2.2.2 Faktor yang Mempengaruhi Efektivitas Sinar Ultraviolet.....	29
2.7 Penurunan Angka Kuman Alat Makan .....	31
2.7.1 Jumlah Kuman.....	32
2.7.2 Pemeriksaan Swab Alat Makan.....	33
2.7.2.1 Metode Swab Alat Makan .....	33
2.7.2.2 Angka Lempeng Total .....	33
2.8 Kerangka Teori .....	35
BAB III METODE PENELITIAN.....	36
3.1 Jenis Penelitian .....	36
3.1.1 Desain Penelitian.....	36
3.1.2 Kerangka Konsep .....	36
3.1.3 Strategi Penelitian .....	37
3.1.4 Hipotesis.....	37
3.1.5 Definisi Operasional.....	38
3.2 Rancangan sampel.....	38
3.2.1 Populasi dan Sampel .....	38
3.2.2 Besar Sampel.....	38
3.2.3 Teknik Pengambilan Sampel.....	39
3.3 Rancangan Pengumpulan Data.....	40
3.3.1 Jenis Data .....	40
3.3.2 Alat Pengumpul Data .....	40
3.3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	41
3.3.4 Tenaga pengumpul data .....	41
3.4 Rancangan Pelaksanaan Penelitian .....	41
3.4.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	41
3.4.2 Langkah-Langkah Penelitian.....	41
3.4.2.1 Persiapan Alat dan Bahan .....	41

3.4.2.2 Rancangan Bangun Alat Rekayasa .....	42
3.4.2.3 Persiapan Pengambilan Data .....	43
3.4.3 Pengolahan dan Analisis Data.....	44
3.4.3.1 Pengolahan Data .....	44
3.4.3.2 Analisis Data.....	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	47
4.1    Gambaran Umum Perusahaan .....	47
4.1.1 Sejarah Perusahaan.....	47
4.1.2 Identitas Perusahaan .....	48
4.1.3 Visi dan Misi Perusahaan.....	49
4.1.4 Struktur Organisasi.....	50
4.1.5 Ketenagakerjaan .....	50
4.1.6 Produksi.....	50
4.1.7 Pemasaran.....	51
4.2    Hasil Penelitian.....	52
4.2.1 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Alat Makan Piring .....	53
4.2.2 Penurunan Angka Kuman .....	54
4.2.3 Hasil Observasi Sarana Tempat Pencucian Alat Makan .....	56
4.2.4 Hasil Observasi Teknik Pencucian Alat Makan.....	56
4.2.5 Hasil Observasi Sarana Penyimpanan Alat Makan.....	58
4.3    Analisis Data .....	58
4.3.1 Analisis Univariat.....	59
4.3.2 Analisis Bivariat.....	60
4.4    Pembahasan .....	61
4.4.1 Angka Kuman pada Alat Makan di PT. Sanbe Farma .....	61
4.4.2 Penurunan Angka Kuman pada Alat Makan Setelah Perlakuan dengan Penyinaran Ultraviolet-C di PT. Sanbe Farma .....	63
4.4.3 Persentase Penurunan Angka Kuman pada Alat Makan Setelah Perlakuan dengan Penyinaran Ultraviolet-C di PT. Sanbe Farma...	65
4.4.4 Perbedaan Variasi Daya Lampu terhadap Penurunan Angka Kuman pada Alat Makan di PT. Sanbe Farma .....	65

4.4.5 Sarana Pencucian Alat Makan di PT. Sanbe Farma.....	66
4.4.6 Teknik Pencucian Alat Makan di PT. Sanbe Farma .....	67
4.4.7 Sarana Penyimpanan Alat Makan di PT. Sanbe Farma .....	69
4.4.8 Keterbatasan dan Kelemahan Penelitian .....	71
BAB V PENUTUP.....	72
5.1    Kesimpulan.....	72
5.2    Saran .....	73
DAFTAR PUSTAKA .....	74
LAMPIRAN .....	77