

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	8
1.3 Tujuan	8
1.3.1 Tujuan Umum	8
1.3.2 Tujuan Khusus	8
1.4 Ruang Lingkup.....	9
1.5 Manfaat	9
1.5.1 Manfaat Bagi Industri	9
1.5.2 Manfaat Bagi Institusi.....	9
1.5.3 Manfaat Bagi Mahasiswa.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Makanan dan Minuman	10
2.2 Penyehatan Makanan dan Minuman.....	10
2.2.1 Kualitas Makanan	11
2.2.2 Faktor yang Mempengaruhi Makanan dan Minuman.....	11
2.3 Sanitasi Peralatan Makan	12
2.3.1 Pengertian Peralatan Makan	12
2.3.2 Persyaratan Peralatan Makan.....	13
2.3.3 Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Alat Makan.....	13
2.3.4 Pencemaran Alat Makan	17
2.3.5 Perlindungan Peralatan Makan	17
2.3.6 Teknik Pencucian Peralatan Makan.....	18

2.4	Angka Lempeng Total	20
2.4.1	Syarat Uji Angka Lempeng Total (ALT) Alat Makan.....	21
2.4.2	Perhitungan Angka Kuman.....	21
2.5	Sterilisasi.....	22
2.6	Sinar Ultraviolet (UV)	24
2.6.1	Jenis-jenis Ultraviolet (UV).....	24
2.6.2	Keunggulan Ultraviolet (UV)	26
2.7	Sinar UV-C	27
2.7.1	Spesifikasi Lampu UV-C.....	27
2.7.2	Prinsip Kematian Bakteri dengan Sinar Ultraviolet.....	28
2.7.3	Jarak Sinar.....	29
2.8	Kerangka Teori	30
BAB III METODE PENELITIAN		31
3.1	Desain Penelitian	31
3.1.1	Jenis Penelitian.....	31
3.1.2	Kerangka Konsep Penelitian.....	31
3.1.3	Strategi Penelitian	32
3.1.4	Hipotesis	33
3.1.5	Definisi Operasional	33
3.2	Rancangan Sampel.....	34
3.2.1	Populasi dan Sampel	34
3.2.2	Besar Sampel	34
3.2.3	Teknik Pengambilan Sampel	35
3.3	Rancangan Pengumpul Data	36
3.3.1	Jenis Data.....	36
3.3.2	Alat Pengumpul Data.....	36
3.3.3	Teknik Pengumpul Data	37
3.3.4	Tenaga Pengumpul Data.....	37
3.4	Rancangan Pelaksanaan Penelitian	37
3.4.1	Tempat dan Waktu Penelitian.....	37
3.4.2	Langkah-langkah Penelitian.....	37

3.5	Desain Alat.....	43
3.5.1	Gambar Alat.....	43
3.5.2	Proses Kerja Alat	46
3.6	Pengolahan dan Analisis Data	46
3.6.1	Pengolahan Data	46
3.6.2	Analisis Data.....	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		50
4.1	Gambaran Umum PT. Adient Automotive Indonesia.....	50
4.1.1	Profil Perusahaan	50
4.1.2	Lokasi dan Letak Perusahaan.....	51
4.1.3	Visi dan Misi Perusahaan.....	51
4.1.4	Struktur Organisasi dan Fungsi.....	52
4.1.5	Proses Produksi.....	53
4.2	Hasil Penelitian	59
4.2.1	Hasil Pemeriksaan Angka Total Kuman Pada Alat Makan Piring	59
4.2.2	Hasil Perbedaan Waktu Kontak Sinar UV-C Terhadap Penurunan Angka Total Kuman Pada Alat Makan Piring.....	60
4.2.3	Persentase Penurunan Angka Total Kuman berdasarkan Perbedaan Waktu Kontak Sinar UV-C.....	61
4.2.4	Hasil Observasi Sarana Tempat Pencucian Alat Makan.....	61
4.2.5	Hasil Observasi Sarana Tempat Penyimpanan Alat Makan	62
4.2.6	Hasil Observasi Teknik Pencucian Alat Makan	63
4.3	Analisis Data.....	66
4.4	Pembahasan.....	68
4.4.1	Angka Total Kuman Kontrol (Tanpa Penyinaran) dan Setelah Penyinaran Sinar UV-C di PT. Adient Automotive Indonesia	68
4.4.2	Persentase Penurunan Angka Total Kuman Setelah Perlakuan di PT. Adient Automotive Indonesia	71
4.4.3	Perbedaan Waktu Kontak Sinar UV-C Terhadap Penurunan Angka Total Kuman Pada Alat Makan di PT. Adient Automotive Indonesia.....	72
4.4.4	Waktu Efektif Paparan Sinar UV-C Terhadap Penurunan Angka Total Kuman Pada Alat Makan di PT. Adient Automotive Indonesia.....	73

4.4.5	Sarana Penanganan Alat Makan di PT. Adient Automotive Indonesia..	75
4.4.6	Teknik Pencucian Alat Makan di PT. Adient Automotive Indonesia	76
4.5	Kelemahan dan Keterbatasan Penelitian.....	80
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		81
5.1	Kesimpulan	81
5.2	Saran	82
DAFTAR PUSTAKA		83