

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR TABEL | vi |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN | viii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 4 |
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 4 |
| 1.3.1 Tujuan Umum | 4 |
| 1.3.2 Tujuan Khusus | 4 |
| 1.4 Ruang Lingkup | 5 |
| 1.5 Manfaat..... | 5 |
| 1.5.1 Mahasiswa..... | 5 |
| 1.5.2 Industri | 5 |
| 1.5.3 Institusi..... | 5 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | |
| 2.1 Sanitasi Peralatan Makanan..... | 6 |
| 2.1.1 Pengertian Peralatan Makan | 6 |
| 2.1.2 Persyaratan Peralatan Makanan | 6 |
| 2.1.3 Teknik Pencucian Peralatan Makanan | 7 |
| 2.1.4 Faktor yang Mempengaruhi Keberadaan Mikroba pada Peralatan Makanan | 10 |
| 2.2 Angka Lempeng Total | 13 |
| 2.3 Perhitungan Angka Kuman | 13 |
| 2.4 Sterilisasi | 17 |
| 2.4.1 Macam-macam Sterilisasi..... | 18 |

| | |
|---|----|
| 2.5 Sinar UV | 20 |
| 2.5.1 Efek Sinar UV terhadap Mikroorganisme | 21 |
| 2.6 Pemantulan Sinar | 22 |
| 2.7 Kerangka Teori | 26 |

BAB III METODE PENELITIAN

| | |
|---|----|
| 3.1 Jenis Penelitian | 27 |
| 3.1.1 Desain Penelitian | 27 |
| 3.1.2 Kerangka Konsep Penelitian | 27 |
| 3.1.3 Strategi Pengendalian Variabel Pengganggu | 28 |
| 3.1.4 Hipotesis | 28 |
| 3.1.5 Definisi Operasional | 28 |
| 3.2 Rancangan sampel | 29 |
| 3.2.1 Populasi dan Sampel | 29 |
| 3.2.2 Besar Sampel | 30 |
| 3.2.3 Teknik Pengambilan Sampel | 31 |
| 3.3. Rancangan Pengumpulan Data | 32 |
| 3.3.1 Jenis Data | 32 |
| 3.3.2 Alat Pengumpul Data | 33 |
| 3.3.3 Teknik Pengumpulan Data | 33 |
| 3.3.4 Tenaga Pengumpul Data | 33 |
| 3.4 Rancangan Pelaksanaan Penelitian | 34 |
| 3.4.1 Tempat dan Waktu Penelitian | 34 |
| 3.4.2 Langkah-langkah Penelitian | 34 |
| 3.4.3 Pengolahan dan Analisis Data | 39 |

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

| | |
|--|----|
| 4.1 Gambaran Umum Perusahaan | 42 |
| 4.1.1 Perkembangan Perusahaan | 42 |
| 4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan | 45 |
| 4.1.2 Stuktur Organisasi Manajemen | 45 |

| | |
|---|-----------|
| 4.1.3 Produksi | 46 |
| 4.1.4 Ketenagakerjaan..... | 49 |
| 4.2 Hasil Penelitian..... | 49 |
| 4.2.1 Hasil Observasi Sarana Tempat Pencucian Alat Makan..... | 50 |
| 4.2.2 Hasil Observasi Teknik Pencucian Alat Makan | 50 |
| 4.2.2 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Pada Alat Makan Sebelum dan Setelah Dikontakan dengan Variasi Lama Paparan Lampu Ultraviolet | 54 |
| 4.2.3 Persentase Penurunan Angka Kuman Berdasarkan Variasi Lama Paparan Sinar Ultraviolet di Dapur PT. Nagasaki Kurnia Textile Mills Juli 2020 | 55 |
| 4.3 Analisis Data..... | 55 |
| 4.4 Pembahasan | 58 |
| 4.4.1 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Pada Alat Makan Sebelum dan Setelah Dikontakan dengan Variasi Lama Paparan Lampu Ultraviolet | 62 |
| 4.4.2 Persentase Penurunan Angka Kuman Berdasarkan Variasi Lama Paparan Sinar Ultraviolet di Dapur PT. Nagasaki Kurnia Textile Mills Juli 2020 | 65 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | |
| 5.1 Kesimpulan..... | 66 |
| 5.2 Saran | 66 |
| DAFTAR PUSTAKA | 67 |
| LAMPIRAN | |