

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB 1 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 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Bagi Industri	4
1.4.2 Bagi Peneliti	5
1.4.3 Bagi Institusi	5
1.5 Ruang Lingkup	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Pengertian Makanan	6
2.2 Faktor Yang Mempengaruhi Keamanan Pangan	7
2.3 Higiene Sanitasi Makanan	9
2.4 Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan	10
2.4.1 Pemilihan Bahan Makanan	11
2.4.2 Penyimpanan Bahan Makanan	12
2.4.3 Pengolahan Makanan	12

2.4.4	Penyimpanan Makanan Masak	14
2.4.5	Pengangkutan Makanan	16
2.4.6	Penyajian Makanan	17
2.5	Persyaratan Teknis Higiene dan Sanitasi	19
2.5.1	Bangunan	19
2.5.2	Fasilitas Sanitasi	22
2.5.3	Peralatan	24
2.5.4	Ketenagaan	24
2.5.5	Makanan	26
2.6	Penanganan Alat Makan	26
2.6.1	Perlindungan Peralatan Makan	28
2.6.2	Persyaratan Peralatan Makan	28
2.6.3	Persyaratan Penyimpanan Peralatan Makan	29
2.7	Sistem dan Teknik Pencucian Alat Makan dan Minuman	29
2.7.1	Sistem Pencucian	29
2.7.2	Teknik Pencucian	30
2.8	Sterilisasi	32
2.9	Sterilisasi Dengan Ozon	33
2.9.1	Definisi Ozon	33
2.9.2	Manfaat Ozon	34
2.9.3	Sifat Ozon	35
2.10	Teknik Ozonisasi dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya	36
2.11	Kerangka Teori	38
BAB 3 METODE PENELITIAN	39	
3.1	Jenis Penelitian	39
3.1.1	Desain Penelitian	39
3.1.2	Kerangka Konsep	39
3.1.3	Strategi Homogenisasi Variabel Penganggu	40
3.1.4	Hipotesis	40

3.1.5 Definisi Operasional	41
3.2 Rancangan Sampel	41
3.2.1 Populasi dan Sampel	41
3.2.2 Besar Sampel	42
3.2.3 Teknik Pengambilan Sampel	43
3.3 Rencana Pengumpulan Data	43
3.3.1 Jenis Data	43
3.3.2 Teknik Pengumpulan Data	43
3.3.3 Tenaga Pengumpul Data	43
3.4 Pelaksanaan Penelitian	43
3.4.1 Tempat dan Waktu Penelitian	43
3.4.2 Langkah-langkah Penelitian	44
3.5 Desain Alat	47
3.6 Pengolahan dan Analisis Data	48
3.6.1 Langkah Pengolahan Data	48
3.6.2 Analisis Data	49

BAB 4 PEMBAHASAN	50
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	50
4.1.1 Lahan	50
4.1.2 Produksi	51
4.1.3 Proses Produksi	52
4.1.4 Struktur Organisasi	56
4.2 Gambaran Kondisi Alat Makan di Kantin PT. Papyrus Sakti Paper Mill	57
4.3 Hasil Penelitian	60
4.3.1 Hasil Pemeriksaan Suhu	60
4.3.2 Hasil Pemeriksaan Angka Total Kuman pada Piring	62
4.3.3 Persentase Penurunan Angka Total Kuman pada Piring	62
4.4 Hasil Analisis Data	63
4.4.1 Analisis Univariat	63

4.4.2	Analisis Bivariat	65
4.5	Pembahasan	66
4.5.1	Angka Total Kuman Kontrol dan Sesudah Perlakuan	66
4.5.2	Efektivitas Variasi Waktu Terhadap Penurunan Angka Total Kuman Pada Alat Makan di Kantin PT. Papyrus Sakti Paper Mill	68
4.5.3	Teknik Pencucian Alat Makan di PT. Papyrus Sakti Paper Mill	70
4.6	Keterbatasan dan Kelemahan Penelitian	72
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN		73
5.1	Kesimpulan	73
5.2	Saran	73
DAFTAR PUSTAKA		82