DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....i

DAFTAR ISI iii

DAFTAR GAMBAR.....vi

DAFTAR TABEL vii

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 penelitian 4

1.5 Manfaat 5

1.5.1 Mahasiswa.....5

1.5.2 Institusi.....5

1.5.3 Perusahaan 5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....6

2.1 Pengertian Makanan.....6

2.1.1 Nilai ambang batas (NAB) pada makanan 7

2.1.2 Karakteristik makanan ketika diolah 8

2.2 Penyehatan makanan.....8

2.3 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman.....10

2.3.1 Prinsip I : Pemilihan Bahan Makanan 11

2.3.2 Prinsip II : Penyimpanan Bahan Makanan 12

2.3.3 Prinsip III : Pengolahan Makanan 15

2.3.4 Prinsip IV : Penyimpanan Makanan Jadi.....20

2.3.5 Prinsip V : Pengangkutan Makanan 21

2.3.6 Prinsip VI : Penyajian Makanan 23

2.4 Penyakit yang disebabkan karena makanan yang tercemar 25

2.5 Metode pengendalian bakteriologi pada makanan 27

2.5.1 Perlakuan thermal 27

2.5.2 Perlakuan pengeringan 28

2.5.3 Perlakuan penyinaran 28

2.5.4 Perlakuan kimia 29

2.6 Ultraviolet dan kegunaannya 29

2.7 Kerangka teori 33

BAB III METODE PENELITIAN 34

3.1 Desain Penelitian 34

3.1.1 Jenis Penelitian 34

3.1.2. Kerangka Konsep 34

3.1.3 Hipotesis 35

3.1.4 Definisi Operasional 36

3.2 Rancangan sampel 36

3.2.1 Populasi dan Sampel 36

3.2.2 Besar Sampel 36

3.2.3 Teknik Pengambilan Sampel 37

3.3. Rancangan Pengumpulan Data 38

3.3.1 Jenis Data 38

3.3.2 Alat Pengumpul Data 38

3.3.3 Teknik Pengumpulan Data 38

3.3.4 Tenaga pengumpul data 39

3.4 Rancangan Pelaksanaan Penelitian 39

3.4.1 Tempat dan Waktu Penelitian 39

3.4.2 Langkah-langkah penelitian 39

3.4.3 Rencana Bangun Alat 42

3.4.4 Prosedur Operasional Alat 45

3.4.5 Rencana Pengolahan dan Analisis Data 45

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 49

4.1 Gambaran Umum PT. Pupuk Kujang 49

4.1.1 Sejarah PT. Pupuk Kujang 49

4.1.2 Visi, Misi dan prinsip PT. Pupuk Kujang 50

4.1.3 Proses Produksi di PT. Pupuk Kujang 51

4.2 Hasil Penelitian 56

4.2.1 Hasil Pemeriksaan Keberadaan Bakteri *E.coli* pada ikan goreng 56

4.2.2 Persentase Penurunan Angka Paling Mungkin Bakteri *E.coli* 57

4.2.3 Hasil Observasi dan Wwancara penerapan Higiene sanitasi penjamah makananan 58

4.3 Analisa Data 58

4.4 Pembahasan 61

4.4.1 Hasil Pemeriksaan Laboratorium 61

4.4.2 Persentase penurunan angka paling mungkin bakteri *E.coli* 62

4.4.3 Hasil Observasi dan Wwancara penerapan Higiene sanitasi penjamah makananan 64

4.5 Keterbatasan Penelitian 67

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 69

5.1 Kesimpulan 69

5.2 Saran 69

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bagan Kerangka teori ……..…… 33

Gambar 3.1 Kerangka konsep ……..……... 35

Gambar 3.2 Tampak Depan Desain Lemari Sterilizer …… 42

Gambar 3.3 Tampak Samping Kanan Desain Lemari ……...…….. 43

Gambar 3.4 Tampak Atas Desain Lemari Sterilizer ……..…. 44

Gambar 4.1 Alur Proses Produksi *Utility Plant* 1A ……...……. 51

Gambar 4. 2 Alur Proses *Amnonia Plant* 1A PT.Pupuk Kujang ……..……... 53

Gambar 4. 3 Alur Proses Pembuatan Urea PT. Pupuk Kujang …… 55

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penyimpanan Bahan Makanan Mentah …….....…….…… 14

Tabel 3.1 Tabel Definisi Operasional ……...…….. 36

Tabel 4.1 Hasil pemeriksaan Bakteri *E.coli* Angka Paling Mungkin Pada Ikan goreng di kantin PT. Pupuk Kujang pada bulan juli 2020 56

Tabel 4.2 Persentase Penurunan Angka Paling Mungkin Pada Ikan goreng di kantin PT. Pupuk Kujang pada bulan juli 2020 57

Tabel 4.3 Hasil Pengolahan data observasi pengolahan ikan goreng di kantin PT. Pupuk Kujang pada bulan juli 2020 58

Tabel 4.4 Hasil Uji Normalitas Data Menggunakan Saphiro-Wilk 59

Tabel 4.5 Hasil Pengujian Homogenitas Data 59

Tabel 4.6 Hasil Pengujian *one way anova* 60

Tabel 4.7 Hasil Pengujian *post-hoc* 60