

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>BAB 1</b> .....	1
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1    Latar Belakang.....	1
1.2    Rumusan Masalah .....	5
1.3    Tujuan Khusus.....	5
1.3.1    Tujuan Umum.....	5
1.3.2    Tujuan Khusus .....	5
1.4    Ruang Lingkup Penelitian .....	6
1.5    Manfaat .....	6
1.5.1    Mahasiswa .....	6
1.5.2    Industri .....	6
1.5.3    Institusi .....	6
<b>BAB II</b> .....	7
<b>TINJAUAN TEORI</b> .....	7
2.1 <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan .....	7
2.2    Sanitasi Alat Makan .....	7
2.2.1    Persyaratan Peralatan Makanan.....	7
2.3    Dampak Kesehatan.....	8

2.3.1	Keracunan Makanan .....	8
2.3.2	Penyakit Bawaan Makanan .....	9
2.4	Penanganan Alat Makan .....	9
2.5	Metode Sterilisasi .....	11
2.5.1	Sterilisasi Secara Kimia .....	11
2.5.2	Sterilisasi Secara Mekanik .....	12
2.6	Sterilisasi dengan Metode Radiasi .....	12
2.6.1	Sterilisasi dengan Radiasi Sinar Gamma.....	13
2.6.2	Sterilisasi dengan Radiasi Inframerah .....	14
2.6.3	Sterilisasi dengan Radiasi Sinar Ultraviolet .....	14
2.6.3.1	Prinsip Kematian Bakteri Menggunakan Sinar UV-C .....	14
2.7	Kerangka Teori .....	16
 <b>BAB III.....</b>		<b>17</b>
<b>METODE PENELITIAN .....</b>		<b>17</b>
3.1	Desain Penelitian .....	17
3.1.1	Jenis Penelitian .....	17
3.1.2	Kerangka Konsep .....	18
3.1.3	Kondisi Penelitian .....	18
3.1.4	Hipotesis .....	18
3.1.5	Definisi Operasional .....	19
3.2	Rancangan Sampel .....	19
3.2.1	Populasi Sampel .....	19
3.2.2	Besar Sampel .....	20
3.2.3	Teknik Pengambilan Sampel.....	21
3.3	Rancangan Pengambilan Data.....	21

3.3.1	Jenis Data.....	21
3.3.2	Alat Pengumpul Data.....	21
3.3.3	Teknik Pengumpul Data.....	22
3.3.4	Tenaga Pengumpul Data.....	22
3.4	Rancangan Pelaksanaan Penelitian.....	22
3.4.1	Tempat dan Waktu Penelitian .....	22
3.4.2	Langkah-langkah Penelitian .....	22
3.4.3	Rancangan Bangun Alat Rekayasa.....	25
3.4.4	Prinsip Kerja Alat Rekayasa Kualitas Lingkungan .....	29
3.4.5	Prosedur Kerja Sterilisasi Alat Makan .....	30
3.4.6	Persiapan Pengambilan Data .....	31
3.4.7	Pengolahan dan Analisis Data .....	37
<b>BAB IV</b>	.....	<b>41</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	.....	<b>41</b>
4.1	Gambaran Umum PT.X.....	41
4.1.1	Lokasi PT.X.....	41
4.1.2	Pemasaran.....	41
4.1.3	Visi dan Misi Perusahaan .....	41
4.1.4	Kebijakan Mutu PT.X.....	42
4.1.5	Ketenagakerjaan .....	42
4.1.6	Jam Kerja .....	43
4.2	Hasil Penelitian.....	44
4.2.1	Hasil Pemeriksaan Angka Total Kuman pada Piring .....	44
4.2.2	Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Alat Makan Sebelum Perlakuan ( <i>pretest</i> ).....	44

4.2.3	Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Alat Makan Setelah Perlakuan ( <i>posttest</i> ) .....	45
4.2.4	Perbedaan Lama Paparan Penyinaran Sinar UV-C Terhadap Penurunan Angka Kuman Pada Alat Makan .....	46
4.2.5	Persentase Penurunan Angka Kuman pada Alat Makan .....	47
4.2.6	Lama Paparan Penyinaran Sinar UV-C Untuk Menurunkan Angka Kuman Pada Alat Makan.....	49
4.2.7	Hasil Observasi Sarana Tempat Pencucian Alat Makan .....	50
4.2.8	Hasil Observasi Teknik Pencucian Alat Makan .....	50
4.2.9	Hasil Observasi Tempat Penyimpanan Alat Makan.....	54
4.2.10	Analisis Data.....	54
4.3	Pembahasan .....	59
4.3.1	Angka Kuman pada Alat Makan Sebelum Diberikan Perlakuan dengan Penyinaran Sinar UV-C di PT.X.....	59
4.3.2	Angka Kuma pada Alat Makan Setelah Diberikan Perlakuan Dengan Penyinaran Sinar UV-C di PT.X.....	62
4.3.3	Perbedaan Lama Paparan Penyinaran Sinar UV-C Terhadap Penurunan Angka Kuman pada Alat Makan di PT.X .....	62
4.3.4	Persentase Penurunan Angka Kuman pada Alat Makan di PT.X.....	63
4.3.5	Lama Paparan Penyinaran Efektif Menurunkan Angka Kuman Pada Alat Makan di PT.X.....	64
4.3.6	Sarana Pencucian Alat Makan di PT.X .....	66
4.3.7	Teknik Pencucian Alat Makan di PT.X.....	67
4.3.8	Sarana Penyimpanan Alat Makan di PT.X.....	69
4.3.9	Kelemahan dan Keterbatasan Peneiliti .....	69

<b>BAB V</b> .....	70
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	70
5.1    Kesimpulan .....	70
5.2    Saran .....	71
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	72
<b>LAMPIRAN</b> .....	74