

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	6
1.3 Tujuan .....	7
1.3.1 Tujuan Umum .....	7
1.3.2 Tujuan Khusus .....	7
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	7
1.5 Manfaat Penelitian .....	8
1.5.1 Bagi Peneliti .....	8
1.5.2 Bagi Institusi .....	8
1.5.3 Bagi Industri.....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
2.1 Makanan dan Minuman.....	9
2.1.1 Pengertian Makanan dan Minuman .....	9
2.1.2 Fungsi Makanan Bagi Tubuh .....	9
2.1.3 Kualitas Makanan .....	10
2.1.4 Kontaminasi Makanan .....	11
2.2 Higiene dan Sanitasi Makanan.....	13
2.2.1 Pengertian Higiene dan Sanitasi Makanan.....	13
2.2.2 Faktor yang mempengaruhi Higiene dan Sanitasi Makanan .....	13
2.2.3 Pengawasan Higiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman.....	16
2.3 Peralatan Makan.....	17

2.3.1 Pengertian Peralatan Makan.....	17
2.3.2 Persyaratan Peralatan Makan .....	17
2.3.3 Teknik Pencucian Peralatan Makan .....	18
2.3.4 Sarana Pencucian .....	20
2.3.5 Pencemaran Peralatan Makanan .....	20
2.4 Angka Lempeng Total (ALT) .....	20
2.5 Penurunan Angka Kuman .....	21
2.5.1 Penurunan Angka Kuman dengan sinar .....	22
2.6 Sinar UV .....	23
2.6.1 Manfaat Sinar UV .....	24
2.6.2 Mekanisme Desinfeksi Menggunakan UV .....	24
2.7 Kerangka Teori.....	26
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>27</b>
3.1 Desain Penelitian.....	27
3.1.1 Jenis Penelitian.....	27
3.1.2 Kerangka Konsep .....	28
3.1.3 Hipotesis.....	28
3.1.4 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 .....	31
3.3.1 Jenis Data .....	31
3.3.2 Alat Pengumpul Data .....	31
3.3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	32
3.3.4 Tenaga Pengumpul Data .....	32
3.4 Pelaksanaan Penelitian .....	32
3.4.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	32
3.5 Langkah-langkah Penelitian.....	32
3.5.1 Persiapan Alat dan Bahan .....	32
3.5.2 Desain Alat.....	33

3.5.3	Prosedur Kerja Alat.....	33
3.5.4	Alat dan Bahan Penelitian.....	34
3.5.5	Persiapan Pengambilan Data.....	35
3.6	Pengolahan dan Analisis Data.....	35
3.6.1	Pengolahan Data .....	35
3.6.2	Analisis Data.....	36
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>38</b>
4.1	Gambaran Umum Perusahaan.....	38
4.1.1	Profil Perusahaan .....	38
4.1.2	Visi dan Misi Perusahaan.....	40
4.1.3	Logo Perusahaan .....	40
4.1.4	Lokasi Perusahaan.....	40
4.1.5	Aktivitas Perusahaan.....	41
4.1.6	Proses Produksi .....	42
4.2	Hasil Penelitian .....	42
4.2.1	Hasil Observasi Sarana Pencucian Alat Makan .....	42
4.2.2	Hasil Observasi Teknik Pencucian Alat Makan .....	43
4.2.3	Hasil Observasi Tempat Penyimpanan Alat Makan .....	44
4.2.4	Hasil Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri pada Piring .....	45
4.2.5	Hasil Penurunan Angka Lempeng Total pada Alat Makan Piring.....	46
4.2.6	Hasil Persentase Penurunan Angka Lempeng Total Bakteri pada Alat Makan Piring.....	47
4.3	Hasil Analisis Data.....	48
4.3.1	Analisis Univariat .....	48
4.3.2	Analisis Bivariat.....	48
4.4	Pembahasan.....	49
4.4.1	Sarana Pencucian Alat Makan di PT. Beton Elemenindo Perkasa .....	49
4.4.2	Teknik Pencucian Alat Makan Piring .....	50
4.4.3	Tempat Penyimpanan Alat Makan di PT. Beton Elemenindo Perkasa.....	52
4.4.4	Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri .....	52
4.4.5	Penurunan Angka Lempeng Total Bakteri pada Alat Makan Piring Setelah Dikontakkan dengan Sinar UV-C .....	53

4.4.6 Persentase Penurunan Angka Lempeng Total Bakteri pada Alat Makan Piring.....	54
4.4 Keterbatasan dan Kelemahan Penelitian.....	54
BAB V.....	55
PENUTUP.....	55
5.1 Kesimpulan .....	55
5.2 Saran.....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>57</b>