

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	7
1.5 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Higiene Sanitasi Makanan	8
2.2 Sanitasi Alat Makan	9
2.2.1 Persyaratan Peralatan Makanan	10
2.2.2 Kontaminasi pada Alat Makan.....	11
2.2.3 Pertumbuhan Mikroba pada Alat Makan.....	12
2.3 Dampak Kesehatan.....	13
2.3.1 Keracunan Makanan	13
2.3.2 Penyakit Bawaan Makanan.....	13
2.4 Penanganan Alat Makan	14
2.5 Proses Sterilisasi	14

2.6 Sinar Ultraviolet (UV).....	17
2.6.1 Jenis-Jenis Sinar Ultraviolet (UV)	17
2.6.2 Cara Kerja Lampu Ultraviolet (UV)	18
2.6.3 Keunggulan Sinar Ultraviolet (UV).....	19
2.6.4 Pengaruh Sinar UV Terhadap Mikroba	19
2.7 Kerangka Teori.....	21

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian.....	22
3.1.1 Jenis Penelitian.....	22
3.1.2 Kerangka Konsep.....	23
3.1.3 Hipotesis	23
3.1.4 Definisi Operasional	24
3.2 Rancangan Sampel	24
3.2.1 Populasi dan Sampel	24
3.2.2 Besar Sampel	25
3.2.3 Teknik Pengambilan Sampel	26
3.3 Rancangan Pengumpulan Data	26
3.3.1 Jenis Data	26
3.3.2 Alat Pengumpul Data	26
3.3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	27
3.3.4 Tenaga Pengumpul Data	27
3.4 Rancangan Pelaksanaan Penelitian	27
3.4.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	27

3.4.2 Langkah-Langkah Penelitian	27
3.4.3 Persiapan Alat dan Bahan	27
3.4.4 Rancang Bangun Alat Rekayasa	28
3.4.5 Prosedur Kerja Rancang Bangun Alat Rekayasa.....	29
3.4.6 Persiapan Pengambilan Data.....	29
3.4.7 Pengolahan dan Analisis Data.....	32

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Perusahaan	35
4.1.1 Visi dan Misi Perusahaan.....	36
4.1.2 Motto Perusahaan.....	37
4.1.3 Logo Perusahaan	37
4.2 Hasil Pemeriksaan	38
4.2.1 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Alat Makan.....	38
4.2.2 Besaran Persentase Penurunan Angka Kuman	39
4.3 Analisis Data	42
4.3.1 Analisis Univariat	42
4.3.2 Uji Normalitas.....	42
4.3.3 Uji Homogenitas	43
4.3.4 Analisis Bivariat.....	44
4.4 Pembahasan.....	45
4.4.1 Penurunan Angka Kuman pada Alat Makan.....	45
4.4.2 Persentase Penurunan Angka Kuman pada Alat Makan.....	46
4.4.3 Perbedaan Penurunan Angka Kuman pada Alat Makan	47

4.4.4 Fenomena Sinar UV pada Penelitian	47
4.5 Kelemahan Penelitian.....	47
BAB V PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	49
5.2 Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	51