

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Teoritis	8
1. Higiene dan Sanitasi	8
a. Pengertian Higiene.....	8
b. Pengertian Sanitasi.....	9
c. Persyaratan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan.....	10
d. Penerapan Higiene Sanitasi	11
2. 6 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan.....	12
3. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP)	21
a. Pengertian IRTP.....	21
b. Pengertian Kerupuk	23
B. Penelitian Terkait	24
C. Kerangka Teori.....	28

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian.....	29
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	29
C. Populasi Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel.....	30
D. Instrumen Penelitian	32
E. Definsi Istilah.....	32
F. Etika Penelitian	34
G. Teknik Pengumpulan Data.....	35
H. Analisis Data.....	35

BAB IV HASIL PENELITIAN

A. Profil Umum Penelitian	38
B. Hasil Penelitian	42

BAB V PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian Kuantitatif.....	74
B. Hasil Penelitian Kualitatif.....	77
C. Hasil Penelitian Metode Campuran	87

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	92
B. Saran	92

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Umur Simpan Beberapa Bahan Pangan.....	20
Tabel 3.1 Jadwal Kegiatan Penelitian	30
Tabel 3.2 Definisi Istilah.....	31
Tabel 4.1 Matriks Penentuan Level Kepatuhan IRTP	43
Tabel 4.2 Indikator Lokasi dan Lingkungan Produksi.....	43
Tabel 4.3 Indikator Bangunan dan Fasilitas	44
Tabel 4.4 Indikator Peralatan Produksi.....	45
Tabel 4.5 Indikator Fasilitas Sanitasi.....	45
Tabel 4.6 Indikator Higiene dan Kesehatan Karyawan	46
Tabel 4.7 Indikator Pemeliharaan dan Program Sanitasi.....	47
Tabel 4.8 Indikator Pengendalian Proses dan Penyimpanan	48
Tabel 4.9 Indikator Pelabuhan dan Dokumen.....	49
Tabel 4.10 Distribusi Kategori Temuan Ketidaksesuaian	49
Tabel 4.11 Rekapitulasi Status Kepatuhan IRTP.....	50
Tabel 4.12 Matriks Hasil Wawancara dengan Informan (Pemilik/Penjamah makanan).....	46
Tabel 4.13 Matriks Hasil Wawancara dengan Tenaga Sanitarian Puskesmas..	50
Tabel 4.14 Matriks Hasil Wawancara kepada Informan (Konsumen) terhadap Penerapan Higiene Sanitasi IRTP Kerupuk Ikan.....	52

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	28

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Lembar Wawancara Penjamah Makanan 6 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan IRTP Kerupuk Ikan
- Lampiran 2. Lembar Wawancara Tenaga Sanitasi
- Lampiran 3. Lembar Wawancara Konsumen
- Lampiran 4. Lembar Observasi 6 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan IRTP Kerupuk Ikan
- Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 6. Lembar Konsultasi Pembimbing
- Lampiran 7. Surat Izin Penelitian
- Lampiran 8. Surat Rekomendasi Penelitian
- Lampiran 9. Hasil Analisis Statistik