

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN PEMBIMBING	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
HALAMAN PENGESAHAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI..	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
KATA PENGANTAR	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
DAFTAR ISI.....	1
DAFTAR TABEL.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
DAFTAR GAMBAR	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
ABSTRAK.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
ABSTRACT.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
BAB I.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
PENDAHULUAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.1 Latar Belakang	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.2 Rumusan Masalah.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.3 Tujuan Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.3.1 Tujuan Umum	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.3.2 Tujuan Khusus	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.5 Manfaat Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.5.1 Manfaat Teoritis.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.5.2 Manfaat Praktis	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.6 Keaslian Penelitian.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
BAB II.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
TINJAUAN PUSTAKA	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.1 Landasan Teori.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.1.1 Prosedur Higiene dan Sanitasi Makanan	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.1.2 Higiene dan Sanitasi Makanan.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.1.3 Higiene Penjamah Makanan	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.1.4	Sanitasi Peralatan Makanan	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.1.5	Identifikasi Potensi Bahaya dan Pengendalian Risiko Di Area Dapur	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.2	Kerangka Konsep.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
BAB III	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
METODE PENELITIAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.1	Jenis dan Desain Penelitian.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.2	Kerangka Operasional.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.3	Populasi, Sampling, dan Sampel.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.3.1	Populasi.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.3.2	Sampel.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.4	Waktu dan Tempat Penelitian.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.4.1	Waktu Penelitian.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.4.2	Lokasi Penelitian.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.5	Definisi Operasional	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.6	Jenis, Teknik Pengumpulan Data, dan Penyajian Data	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.6.1	Teknik Pengumpulan Data.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.6.2	Penyajian data	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.7	Alat Ukur/Instrument dan Bahan Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.7.1	Lembar Instrumen Observasi Penilaian Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Peralatan Makanan Menurut Permenkes Nomer 1096 Tahun 2011 dan Telah Dimodifikasi Menurut Permenkes Nomer 2 Tahun 2023 ...	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.7.2	Lembar Instrument Kuisisioner Prosedur Penjamah Makanan terhadap SOP Higiene di Whitespoon Catering.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.8	Uji Validitas dan Uji Reabilitas	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.8.1	Korelasi Item-Total (Corrected item-Total correlation)	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.8.2	<i>Cronbach's Alpha</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.9	Prosedur Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.8.1	Tahap Persiapan.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.8.2	Tahap Pelaksanaan.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.10	Analisis Data.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.10.1	Statistik Deskriptif	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.11	Manajemen Data	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.

3.12	Etika Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
BAB IV	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
HASIL DAN PEMBAHASAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.1	Hasil Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.1.1	Tingkat Kepatuhan Penjamah Makanan Terhadap SOP Higiene di Whitespoon Catering Malang.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.1.2	Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.1.3	Kondisi Sanitasi Peralatan Makanan	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.1.4	Identifikasi Potensi Bahaya dan Pengendalian Risiko di Area Dapur Whitespoon Catering	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.2	Pembahasan.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.2.1	Tingkat Kepatuhan Penjamah Makanan Terhadap SOP Higiene di Whitespoon Catering Malang.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.2.2	Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.2.3	Kondisi Sanitasi Peralatan Makanan	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.2.4	Identifikasi Potensi Bahaya dan Pengendalian Risiko..	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.3	Kelemahan data.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
BAB V	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
KESIMPULAN DAN SARAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
5.1	Kesimpulan	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
5.2	Saran	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
5.2.1	Bagi Peneliti Selanjutnya.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
5.2.2	Bagi Pihak Catering	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
DAFTAR PUSTAKA	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
LAMPIRAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
A.	Informed Consent.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
B.	Uji Validitas dan Uji Reabilitas	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
C.	Lembar Instrumen Sanitasi Peralatan	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
D.	Lembar Instrumen Penjamah Makanan	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
E.	Lembar Hasil Instrumen Penjamah Makanan.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.

- F. Lembar Hasil Kuisisioner Penjamah Makanan **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- G. Lembar Hasil Instrumen Sanitasi Peralatan **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- H. Lembar Identifikasi Potensi Bahaya dan Penilaian Risiko di Whitespoon Catering
Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
- I. Dokumentasi Kegiatan Penelitian.....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- J. Hasil Uji Plagiarisme**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**