DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....i
LEMBAR PENGESAHAN ii
LEMBAR PERNYATAAN iii
KATA PENGANTAR iv
ABSTRACT vi
ABSTRAK vii
DAFTAR ISI viii
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR TABEL.....xii
BAB I PENDAHULUAN.....1
1.1 LatarBelakang 1
1.2 RumusanMasalah 2
1.3 Tujuan..... 2
1.4 Manfaat..... 3
1.5 RuangLingkupPenelitian 3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....4
2.1 Makanan 4
2.2 Mutu dan Keamanan Makanan..... 5
2.3 Higiene Sanitasi..... 6
2.4 Penelitian Terdahulu..... 7
BAB III METODE PENELITIAN 9
3.1 Diagram Alir Penelitian..... 9
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian..... 10
3.3 Jenis Penelitian 10
3.4 Metode Pengumpulan Data 11
3.4.1 Studi Literatur 11
3.4.2 Standar Baru Higiene Sanitasi 11
3.4.3 Observasi..... 12

3.4.4 Wawancara 12
3.4.5 Kuesioner 13
3.5Metode Analisis Data 14
3.5.1 Menyusun Kriteria Baru 14
3.5.2 Penentuan Kualitas Kelayakan 17
3.5.3 Pengujian Kriteria Baru 18
3.5.4 Pengambilan Data 19
3.6 Tahapan Akhir Penelitian 19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN **20**
4.1 Kriteria Baru 20
4.2 Kondisi Bangunan Kantin FPSB 25
4.2.1 Lokasi 25
4.2.2 Bangunan 26
4.2.3 Pembagian Ruang 26
4.2.4 Lantai 27
4.2.5 Dinding 27
4.2.6 Ventilasi 28
4.2.7 Pencahayaan 29
4.2.8 Atap 29
4.2.9 Langit-langit 30
4.2.10 Pintu 30
4.2.11 Outer Opening 30
4.3 Kondisi Fasilitas Sanitasi Kantin FPSB 32
4.3.1 Air Bersih 32
4.3.2 Pembuangan Air Limbah 32
4.3.3 Toilet 32
4.3.4 Tempat Sampah 33
4.3.5 Tempat Pencuci Peralatan 34
4.3.6 Tempat Cuci Tangan 35
4.3.7 Tempat Mencuci Bahan Makanan 36
4.3.8 Loker Karyawan 36
4.3.9 Pencegah Masuknya Serangga dan Tikus 36

4.3.10 Tempat Penyimpanan Alat Kebersihan 37
4.4 Kondisi Dapur dan Area Makan Kantin FPSB 37
4.4.1 Dapur 37
4.4.2 Ruang Makan 39
4.4.3 Gudang Bahan Makanan 39
4.5 Kondisi Bahan Makanan dan Makanan Jadi Kantin FPSB 40
4.5.1 Bahan Makanan 40
4.5.2 Makanan Jadi 41
4.6 Kondisi Pengolahan Makanan Kantin FPSB 41
4.6.1 Proses Pengolahan 41
4.7 Kondisi Tempat Penyimpanan Kantin FPSB 42
4.7.1 Penyimpanan Bahan Makanan 42
4.7.2 Penyimpanan Makanan Jadi 43
4.7.3 Wadah Makanan 44
4.8 Kondisi Penyajian Makanan Kantin FPSB 45
4.8.1 Cara Penyajian Makanan 45
4.9 Kondisi Peralatan Kantin FPSB 46
4.9.1 Ketentuan Peralatan 46
4.9.2 Alat Pemotong 46
4.9.3 Alat Kebersihan 47
4.9.4 Alat Pel 47
4.10 Kondisi Tenaga Kerja Kantin FPSB 47
4.10.1 Pengetahuan Tenaga Kerja 47
4.10.2 Pakaian Tenaga Kerja 48
4.10.3 Pemeriksaan Kesehatan 48
4.10.4 Kebersihan Pribadi 49
4.11 Data Konsumen 50
4.12 Hasil Akhir Penilaian Objek 54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 57
5.1 Kesimpulan 57
5.2Saran 58
DAFTAR PUSTAKA 59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian..... 9
Gambar 3.2 Letak lokasi Kantin FPSB UII.....10
Gambar 4.1 Kondisi Lantai Lantin FPSB 27
Gambar 4.2 Dinding Kantin FPSB 28
Gambar 4.3 Ventilasi Kantin FPSB 28
Gambar 4.4 Intesnitas Cahaya Ruang Makan Kantin FPSB 29
Gambar 4.5 Outer Opening 31
Gambar 4.6 Toilet Kantin FPSB 33
Gambar 4.7 Tempat Sampah 34
Gambar 4.8 Tempat Cuci Bahan Makanan 35
Gambar 4.9 Dapur Kantin FPSB 38
Gambar 4.10 Ruang Makan Kantin FPSB 39
Gambar 4.11 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan 42
Gambar 4.12 Tempat Makanan Jadi 43
Gambar 4.13 Peralatan Makan 44
Gambar 4.14 Makanan Siap Saji 45
Gambar 4.15 Kepuasan Pelanggan 51
Gambar 4.16 Kebersihan Makanan dan peralatan 51
Gambar 4.17 Kondisi Lingkungan Kantin FPSB 52
Gambar 4.18 Persentase Nilai Skor 55

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu 7
Tabel 3.1 Penentuan Nilai Kondisi Lapangan 15
Tabel 3.2 Persentase Teori Blum 17
Tabel 3.3 Standar Nilai Efektifitas 18
Tabel 4.1 Hasil Kriteria Baru 20
Tabel 4.2 Rekapitulasi Nilai Aspek Bangunan 31
Tabel 4.3Rekapitulasi Nilai Aspek Fasilitas Sanitasi 37
Tabel 4.4 Rekapitulasi Nilai Total Aspek Pembagian Ruang 40
Tabel 4.5 Rekapitulasi Nilai Total Aspek Makanan 41
Tabel 4.6 Rekapitulasi Nilai Total Aspek 42
Tabel 4.7 Rekapitulasi Nilai Total Aspek 44
Tabel 4.8 Rekapitulasi Nilai Total Aspek Penyajian Makanan 45
Tabel 4.9 Rekapitulasi Nilai Total Aspek Peralatan 47
Tabel 4.10 Rekapitulasi Nilai Total Aspek Tenaga Kerja.....49