

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
KARYA TULIS ILMIAH	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. <u>Latar Belakang</u>	<u>1</u>
B. <u>Rumusan Masalah</u>	<u>3</u>
C. <u>Tujuan Penelitian</u>	<u>3</u>
D. <u>Manfaat Penelitian</u>	<u>4</u>
E. <u>Kerangka Konsep</u>	<u>5</u>
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. <u>Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi</u>	<u>6</u>
B. <u>Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial</u>	<u>7</u>
C. <u>Katering</u>	<u>8</u>
D. <u>Kepuasan Konsumen</u>	<u>9</u>
E. <u>Penjamah makan</u>	<u>10</u>
F. <u>Personal Hygiene</u>	<u>12</u>
G. <u>Faktor-faktor yang memengaruhi personal hygiene</u>	<u>12</u>
H. <u>Jenis-jenis personal hygiene</u>	<u>14</u>
I. <u>Dampak Kurangnya Personal Hygiene</u>	<u>15</u>
BAB III METODE PENELITIAN	17
A. <u>Jenis Penelitian</u>	<u>17</u>
B. <u>Waktu dan Tempat Penelitian</u>	<u>17</u>
C. <u>Populasi dan Sampel Penelitian</u>	<u>17</u>

D. <u>Variabel dan Definisi Operasional Penelitian</u>	<u>18</u>
E. <u>Definisi Operasional.....</u>	<u>18</u>
F. <u>Pengumpulan Data</u>	<u>19</u>
G. <u>Pengolahan data.....</u>	<u>19</u>
H. <u>Analisis Data.....</u>	<u>20</u>
<u>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</u>	<u>21</u>
A. <u>Gambaran Umum</u>	<u>21</u>
B. <u>Hasil Penelitian</u>	<u>22</u>
<u>BAB V PENUTUP.....</u>	<u>31</u>
A. <u>Kesimpulan.....</u>	<u>31</u>
B. <u>Saran.....</u>	<u>31</u>
<u>DAFTAR PUSTAKA.....</u>	<u>32</u>

