

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
E. Kerangka Konsep .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
A. Penyelenggaraan Makanan.....	7
B. Catering .....	9
C. Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan .....	10
D. Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan .....	12
E. Klasifikasi Penilaian Kelaikan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.....	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>18</b>
A. Jenis dan Design Penelitian.....	18
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	18
C. Populasi dan Sampel Penelitian .....	18
D. Variabel Penelitian .....	18
E. Definisi Operasional Variabel .....	19
F. Instrumen Penelitian.....	20
G. Metode Pengumpulan Data .....	20
H. Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data .....	20

<b>BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>25</b>
A.    Gambaran umum CV. HF Central Nusantara.....	25
B.    Karakteristik Responden .....	26
C.    Hasil Penelitian .....	27
1.    Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan .....	27
2.    Kelaikan Hygiene Sanitasi .....	34
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>40</b>
A.    Kesimpulan .....	40
B.    Saran.....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>42</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>44</b>