

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT.....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....	iv
ABSTRAK .....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	8
1.3 Rumusan Masalah.....	8
1.4 Tujuan Penelitian.....	8
1.5 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II LANDASAN TEORI .....	9
2.1 Pengertian Restoran.....	9
2.2 Pengertian <i>Hygiene</i> .....	12
2.3 Sanitasi <i>Hygiene</i> .....	13
2.3.1 Standar Sanitasi .....	14
2.3.2 <i>Personal Hygiene</i> .....	15
2.3.3 <i>Hygiene</i> Peralatan.....	16
2.3.4 Makanan Berkualitas .....	16
2.3.5 Penyimpanan Bahan Baku .....	18
2.4 HACCP di Restoran.....	20
2.5 Ruang Lingkup <i>Hygiene</i> dan Sanitasi pada Dapur .....	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	24
3.1 Jenis Penelitian .....	24
3.2 Variabel Penelitian .....	27
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian .....	27

3.4 Instrumen Penelitian .....	27
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	28
3.5.1 Jenis Data .....	28
3.5.2 Sumber Data.....	28
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	29
3.7 Teknik Analisis Data .....	29
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>31</b>
4.1 Restoran Caffè Milano.....	31
4.2 Standar <i>Personal Hygiene</i> di Caffè Milano .....	34
4.3 Prosedur Cara Penyimpanan Bahan Baku Makanan pada Dapur Caffè Milano .....	39
4.4 Standar Kebersihan Peralatan dan Area di Dapur Caffè Milano.....	41
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>43</b>
5.1 Kesimpulan .....	43
5.2 Saran .....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>48</b>