

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I: PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	4
1.3. Rumusan Masalah .....	4
1.4. Tujuan Penelitian .....	4
1.5. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II: LANDASAN TEORI.....</b>	<b>6</b>
2.1. Pengertian Hotel.....	6
2.2. Pengertian Higiene .....	7
2.3. Sanitasi Higiene .....	9
2.3.1. Personal Higiene .....	11
2.3.2. Hygiene Peralatan .....	11
2.3.3. Hygiene Makanan .....	11
2.3.4. Penyimpanan Bahan Baku dan Produk yang Baik.....	12
2.4. Dapur (Kitchen) dan Higiene .....	12
2.5. Sanitasi Pada Kitchen.....	13
2.6. Pengertian Hygiene Dan Sanitasi.....	15
2.7. Prinsip dari Hygiene dan Sanitasi Makanan .....	16
2.8. Personal Hygiene (Kesehatan Perorangan .....	19
2.9. Kesehatan Lingkungan.....	21
<b>BAB III: METODE PENELITIAN .....</b>	<b>23</b>
3.1. Jenis Penelitian.....	23

3.2. Variabel Penelitian .....	24
3.3. Tempat dan waktu peneltian .....	24
3.4. Instrumen Penelitian .....	24
3.5. Jenis dan sumber data.....	25
3.5.1. Jenis Data .....	25
3.5.2. Sumber Data.....	25
3.6. Teknik pegumpulan data .....	25
3.7. Teknik analisis data.....	27
BAB IV: HASIL DAN PEMBAHASAN .....	29
4.1. Hotel Keraton The Plaza Indonesia .....	29
4.2. Standar Personal Hygiene Di Hotel Keraton The Plaza Indonesia.....	35
4.3. Prosedur Penyimpanan Bahan Baku Dan Produk Di Kitchen Hotel Keraton The Plaza Indonesia .....	38
4.4. Standar Kebersihan Peralatan Dan Area Di Kitchen Hotel Keraton The Plaza Indonesia .....	49
BAB V: PENUTUP .....	60
5.1. Kesimpulan .....	60
5.2. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA .....	63
LAMPIRAN.....	65