

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAK .....	ii
ABSTRACT .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN .....	9
1.1 Latar Belakang .....	9
1.2 Rumusan Masalah.....	10
1.3 Tujuan Penelitian .....	11
1.4. Batasan Masalah.....	11
1.5 Kegunaan Penelitian .....	11
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....	12
2.1 TEORI-TEORI.....	12
2.1.1 Pengertian Hotel.....	12
2.1.2 Pengertian Kitchen .....	13
2.1.3 Pengertian Higiene dan Sanitasi Makanan .....	13
2.1.4 Tujuan Higiene dan Sanitasi Makanan .....	14
2.1.5 Prinsip Kebersihan Diri.....	15
2.1.6 Prinsip Kebersihan Peralatan.....	15
2.1.7 Prinsip Kebersihan Sarana .....	16
2.1.8 Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan .....	16
2.1.9 <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> .....	21
2.2 Orisinalitas Penelitian .....	21
2.3 Kerangka Penelitian .....	23
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....	26
3.1 Pendekatan Penelitian .....	24

3.2	Lokasi Penelitian .....	24
3.3	Jenis dan Sumber Data.....	24
3.4	Instrumen Penelitian.....	25
3.5	Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	25
3.6	Metode dan Teknik Analisa Data .....	27
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN .....		31
4.1	Profil Hotel/Produk/Lokus .....	31
4.2	Pembahasan .....	31
4.2.1	Rumusan Masalah I .....	31
4.2.2	Rumusan masalah II.....	31
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....		43
5.1	Kesimpulan .....	43
5.2	Saran .....	44
DAFTAR PUSTAKA .....		45
LAMPIRAN .....		47