

**DAFTAR ISI**

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN PANITIA PENGUJI.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
MOTTO.....	vii
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
ABSTRAK.....	x
DAFTAR BAGAN.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Permasalahan.....	8
1.3 Tujuan dan Manfaat.....	8
1.4 Kerangka Pemikiran.....	10
1.4.1 Hygiene dan sanitasi Pengolahan Makanan.....	12
1.4.2 Hygiene dan Sanitasi Karyawan.....	22
1.4.3 Hygiene dan Sanitasi Peralatan.....	25
1.4.4 Hygiene dan sanitasi area Dapur.....	28
1.4.5 Kualitas Makanan.....	29
.	
1.5 Metode Penelitian.....	30
1.5.1 Batasan Konsep.....	31
1.5.2 Teknik Penentuan Lokasi.....	32
1.5.3 Teknik Penentuan Informan.....	33
1.5.4 Teknik Pengumpulan Data.....	35
1.5.5 Teknik Analisis Data.....	36
BAB II GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....	38
2.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	38
2.2 Lokasi Penelitian.....	39
2.3 Struktur Organisasi.....	41
2.4 Jumlah Karyawan.....	43

2.5 Layout Coffee Shop Grand Father Surabaya.....	44
<b>BAB III PENYAJIAN DAN INTERPRETASI DATA.....</b>	<b>53</b>
3.1 Upaya Menjaga Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makan	53
3.1.1 Penerapan Kesehatan dan kebersihan pada Karyawan.....	58
3.1.2 Penerapan hygiene Peralatan dan Perlengkapan Dapur.....	62
3.1.3 Penerapan hygiene dan Sanitasi Dapur.....	65
3.1.3.1 Sanitasi Limbah Dapur.....	67
3.2 Kendala-Kendala yang di hadapi dalam penerapan hygiene dan sanitasi	69
3.2.1 Kendala-kendala Teknis	69
3.2.2 Langkah-langkah yang diambil untuk mengatasi kendala teknis.....	70
3.2.3 Kendala-kendala Klinis.....	71
3.3.4 langkah yang diambil untuk mengatasi kendala klinis	72
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>73</b>
4.1 Kesimpulan.....	73
4.2 Saran.....	74
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	
<b>Pedoman Wawancara.....</b>	
<b>Lampiran.....</b>	