

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	vi
ABSTRACT.....	viii
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN, DAN ISTILAH.....	xvii
BAB I.....	14
PENDAHULUAN	14
1.1 Latar Belakang	14
1.2 Identifikasi Masalah	20
1.3 Batasan dan Rumusan Masalah.....	22
1.3.1 Batasan Masalah	22
1.3.2 Rumusan Masalah.....	22
1.4 Tujuan Penelitian	23
1.4.1 Tujuan Umum.....	23
1.4.2 Tujuan Khusus	23
1.5 Manfaat Penelitian	23
1.5.1 Bagi Perusahaan.....	23
1.5.2 Bagi Peneliti.....	24
1.5.3 Bagi Peneliti Lain	24
BAB II.....	21
TINJAUAN PUSTAKA	21
2.1 Definisi Industri Manufaktur	21
2.2 Definisi Tenaga Kerja	21
2.3 Pengertian Higiene	27
2.4 Pengertian Sanitasi	27
2.5 Penggolongan Jasaboga	28

2.6	Prinsip Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan	29
2.6.1	Pemilihan Bahan Makanan	30
2.6.2	Penyimpanan Bahan Makanan.....	31
2.6.3	Pengolahan Makanan	35
2.6.4	Penyimpanan Makanan Jadi	38
2.6.5	Pengangkutan Makanan	40
2.6.6	Penyajian Makanan.....	41
2.7	Sanitasi Tempat Penyelenggaraan Makanan.....	41
2.8	Fasilitas Sanitasi Tempat Penyelenggaraan Makanan	43
2.9	Sanitasi Peralatan Makanan	44
2.10	Personal Higiene Penjamah Makanan	45
2.11	Kantin Perusahaan	46
2.12	Penyakit Akibat Makanan	47
BAB III		27
KERANGKA KONSEPTUAL		27
BAB IV		51
METODE PENELITIAN.....		51
4.1	Jenis Penelitian.....	51
4.2	Objek dan Subjek Penelitian	51
4.3	Lokasi dan Waktu Penelitian	52
4.4	Variabel Penelitian, Definisi Operasional, dan Cara Pengukuran	52
4.5	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	61
4.6	Teknik Pengolahan dan Analisis Data	62
BAB V.....		64
HASIL PENELITIAN.....		64
5.1	Gambaran Umum Perusahaan.....	64
5.2	Visi dan Misi Perusahaan.....	65
5.2.1	Visi Perusahaan.....	65
5.2.2	Misi Perusahaan.....	65
5.3	Struktur Organisasi Perusahaan	66
5.4	Kebijakan K3	66

5.5	Sistem Manajemen K3 di Perusahaan.....	68
5.6	Gambaran Umum Katering.....	68
5.7	Sistem Penyelenggaraan Makanan di Kantin Workshop 3 PT X Gresik...	69
5.8	Proses Penyelenggaraan Makanan	70
5.8.1	Pemilihan Bahan Makanan	70
5.8.2	Penyimpanan Bahan Makanan.....	72
5.8.3	Pengolahan Makanan.....	75
5.8.4	Penyimpanan Makanan Jadi	76
5.8.5	Pengangkutan Makanan.....	77
5.8.6	Penyajian Makanan.....	78
5.9	Sanitasi Tempat Penyelenggaraan Makanan Kantin Workshop 3	80
5.9.1	Lantai	80
5.9.2	Dinding	81
5.9.3	Langit-langit.....	83
5.9.4	Ventilasi	84
5.9.5	Pintu.....	85
5.9.6	Pencahayaan.....	87
5.10	Fasilitas Sanitasi Tempat Penyelenggaraan Makanan Kantin Workshop 3	88
5.10.1	Tempat Cuci Tangan	89
5.10.2	Air Bersih	90
5.10.3	Tempat Sampah.....	91
5.10.4	Loker Penjamah Makanan.....	92
5.11	Sanitasi Peralatan Pengolah Makanan Kantin Workshop 3.....	93
5.11.1	Pencucian Peralatan.....	93
5.11.2	Penyimpanan Peralatan	94
5.12	Personal Higiene Tenaga Penjamah Makanan	96
BAB VI		98
PEMBAHASAN		98
6.1	Sistem Penyelenggaraan Makanan.....	98
6.2	Proses Penyelenggaraan Makanan	98
6.2.1	Pemilihan Bahan Makanan	100

6.2.2	Penyimpanan Bahan Makanan.....	101
6.2.3	Pengolahan Makanan.....	103
6.2.4	Penyimpanan Makanan Jadi	104
6.2.5	Pengangkutan Makanan.....	105
6.2.6	Penyajian Makanan.....	106
6.3	Sanitasi Tempat Penyelenggaraan Makanan.....	106
6.3.1	Lantai	106
6.3.2	Dinding	107
6.3.3	Langit-langit.....	108
6.3.4	Ventilasi	108
6.3.5	Pintu.....	108
6.3.6	Pencahayaan.....	109
6.4	Fasilitas Sanitasi Tempat Penyelenggaraan Makanan	110
6.4.1	Tempat Cuci Tangan.....	110
6.4.2	Air Bersih.....	111
6.4.3	Tempat Sampah	111
6.4.4	Loker Penjamah Makanan	112
6.5	Sanitasi Peralatan Pengolah Makanan	112
6.5.1	Pencucian Peralatan	112
6.5.2	Penyimpanan Peralatan.....	113
6.6	Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan	114
BAB VII.....		93
KESIMPULAN DAN SARAN.....		93
7.1	Kesimpulan	93
7.2	Saran.....	118
DAFTAR PUSTAKA		121
LAMPIRAN.....		119

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	34
Tabel 2.2 Penyimpanan Makanan Jadi.....	39
Tabel 5.3 Pengolahan Makanan	75
Tabel 5.4 Penyimpanan Makanan Jadi.....	77
Tabel 5.5 Pengangkutan Makanan	78
Tabel 5.6 Penyajian Makanan	79
Tabel 5.7 Hasil Observasi Kondisi Lantai Kantin Workshop 3.....	81
Tabel 5.8 Hasil Observasi Kondisi Dinding Kantin Workshop 3.....	82
Tabel 5.9 Hasil Observasi Kondisi Langit-Langit Kantin Workshop 3.....	84
Tabel 5.10 Hasil Observasi Kondisi Ventilasi Kantin Workshop 3.....	85
Tabel 5.11 Hasil Observasi Kondisi Pintu Kantin Workshop 3	86
Tabel 5.12 Hasil Observasi Kondisi Pencahayaan Kantin Workshop 3	88
Tabel 5.13 Hasil Observasi Kondisi Tempat Cuci Tangan Kantin Workshop 3 ..	89
Tabel 5.14 Hasil Observasi Kondisi Tempat Cuci Tangan Kantin Workshop 3 ..	90
Tabel 5.15 Hasil Observasi Kondisi Tempat Sampah Kantin Workshop 3.....	91
Tabel 5.16 Hasil Observasi Kondisi Loker Penjamah Makanan	92
Tabel 5.17 Hasil Observasi Kondisi Pencucian Peralatan	93
Tabel 5.18 Hasil Observasi Kondisi Penyimpanan Peralatan	95
Tabel 5.19 Hasil Observasi Personal Higiene Penjamah Makanan	96

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Kerangka Konseptual	27
Gambar 5.2 Ruang Makan Workshop 3.....	70
Gambar 5.3 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	73
Gambar 5.4 Penyimpanan Bahan Makanan Basah	74
Gambar 5.5 Tempat Penyimpanan Sayur	74
Gambar 5.6 Penyajian Makanan	80
Gambar 5.7 Kondisi Lantai Kantin WS 3	81
Gambar 5.8 Kondisi Dinding Kantin WS 3	82
Gambar 5.9 Bagian Dinding Yang Tidak Terawat	83
Gambar 5.10 Dinding yang terkena percikan air pada wastafel	83
Gambar 5.11 Kondisi Langit-langit Kantin Workshop 3.....	84
Gambar 5.12 Kondisi Ventilasi Kantin Workshop 3	85
Gambar 5.13 Kondisi Pintu Depan Kantin	87
Gambar 5.14 Kondisi Pintu Belakang Kantin.....	87
Gambar 5.15 Kondisi Pencahayaan Kantin Workshop 3.....	88
Gambar 5.16 Kondisi Tempat Cuci Tangan Kantin Workshop 3.....	89
Gambar 5.17 Kondisi Tempat Sampah Kantin Workshop 3.....	91
Gambar 5.18 Kondisi Loker Tenaga Penjamah Makanan	92
Gambar 5.19 Kondisi tempat pencucian peralatan kantin workshop 3.....	94
Gambar 5.20 Kondisi Pengeringan Peralatan	95
Gambar 5.21 Kondisi Penyimpanan Peralatan.....	95
Gambar 6.1 Rak Penyimpanan Peralatan Makan Sesuai Dengan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011	114

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Wawancara Tenaga Penjamah Makanan Hygiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di PT X Gresik	119
Lampiran 2 Lembar Checklist Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Dan Penyelenggaraan Makanan.....	125
Lampiran 3 Lembar Checklist Sanitasi Tempat Penyelenggaraan Makanan.....	127
Lampiran 4 Lembar Checklist Fasilitas Sanitasi Tempat Penyelenggaraan Makanan.....	128
Lampiran 5 Lembar Checklist Sanitasi Peralatan Penyelenggaraan Makanan ...	129
Lampiran 6 Lembar Checklist Personal Higiene Tenaga Penjamah Makanan...	130
Lampiran 7 Surat Balasan PKL Untuk Perijinan Ambil Data TA.....	131

DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN, DAN ISTILAH

Daftar Arti Lambang

&	= Dan
-	= Sampai
/	= Atau
%	= Persen
x	= Kali
>	= Lebih dari
<	= Kurang dari
\geq	= Lebih dari sama dengan
\leq	= Kurang dari sama dengan
°	= Derajat

Daftar Singkatan dan Istilah

BPS	= Badan Pusat Statistik
BTP	= Bahan Tambahan Pangan
B3	= Bahan Berbahaya Beracun
FIFO	= <i>First In First Out</i>
FEFO	= <i>First Expired First Out</i>
KLB	= Kejadian Luar Biasa