

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>BAB 1: Pendahuluan</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Pembatasan Masalah .....	6
D. Rumusan Masalah .....	6
E. Tujuan Penelitian.....	7
F. Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II: Kajian Teoritis, Kerangka Berpikir, Pertanyaan Penelitian</b> .....	<b>8</b>
A. Kerangka teoritis .....	8
1. Persepsi Pengolah Makanan .....	8
a. Persepsi .....	8
b. Pengolah Makanan .....	10
2. Hygiene dan Sanitasi Makanan .....	10
3. Rumah Makan .....	33
B. Penelitian Yang Relevan .....	35
C. Kerangka Berpikir .....	36
D. Pertanyaan Penelitian .....	37
<b>BAB III: Metode Penelitian</b> .....	<b>38</b>
A. Desain Penelitian .....	38
B. Definisi Operasional.....	38
C. Populasi dan Sampel .....	39
D. Teknik Pengumpulan Data .....	40
E. Analisis Data .....	42
<b>BAB VI Hasil Penelitian Dan Pembahasan</b> .....	<b>43</b>
A. Gambaran Umum Pengolah Makanan .....	43
1. Gambaran Umum Persepsi Pengolah Makanan Tentang Hygiene Dan Sanitasi Pada Rumah Makan .....	43
2. Gambaran Umum Penerapan Pengolah Makanan Tentang Hygiene Dan Sanitasi Pada Rumah Makan .....	51
B. Hasil Dan Pembahasan .....	55
<b>BAB V Kesimpulan Dan Saran</b> .....	<b>66</b>
DAFTAR PUSTAKA .....	68
LAMPIRAN .....	