

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	
PERNYATAAN	i
KATA PENGANTAR	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
ABSTRAK	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian.....	8
E. Stuktur Organisasi Skripsi.....	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
A. Kompetensi Dasar “Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan <i>Hygiene</i> Sanitasi”.....	10
1. Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i>	10
2. Keracunan Makanan.....	11
3. Kerusakan Makanan.....	24
B. Praktik di Unit Produksi.....	38
1. Unit Produksi.....	38
2. Kegiatan Praktik di Unit Produksi	39
C. Penerapan “Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan <i>Hygiene</i> Sanitasi” pada Proses Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan di Unit Produksi.....	46
1. Pengertian Penerapan	46
2. Penerapan “Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan <i>Hygiene</i> Sanitasi” pada Proses Persiapan di Unit Produksi.....	47
3. Penerapan “Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan <i>Hygiene</i> Sanitasi” pada Proses Pengolahan di Unit Produksi.....	48
4. Penerapan “Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan <i>Hygiene</i> Sanitasi” pada Proses Pengemasan di Unit Produksi.....	55
BAB III. METODE PENELITIAN	56
A. Lokasi dan Subjek Populasi/ Sampel Penelitian	56
B. Desain Penelitian	58

C. Metode Penelitian	59
D. Definisi Operasional.....	60
E. Instrumen Penelitian.....	62
F. Teknik Pengumpulan Data	63
G. Analisis Data	63
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	65
A. Pemaparan Data.....	65
1. Data Hasil Pengolahan Angket Tentang Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Praktik di Unit Produksi	65
2. Rata-rata Persentase Hasil Pengolahan Angket Tentang Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Praktik di Unit Produksi	86
3. Data Hasil Pengolahan Observasi Tentang Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Praktik di Unit Produksi.....	86
4. Rata-rata Persentase Hasil Pengolahan Observasi Tentang Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Praktik di Unit Produksi.....	112
B. Pembahasan Data	112
1. Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Praktik di Unit Produksi Dilihat dari Hasil Pengolahan Angket	113
2. Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Praktik di Unit Produksi Dilihat dari Hasil Pengolahan Observasi	115
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	118
A. Kesimpulan	118
B. Saran.....	120
DAFTAR PUSTAKA	122
LAMPIRAN-LAMPIRAN	125

DAFTAR GAMBAR

Gambar	
2.1 Bahan Makanan yang Sangat Mudah Rusak	27
2.2 Kacang-kacangan.....	28
2.3 Beras yang Bekualitas Baik.....	41
2.4 Proses Menggoreng	44
2.5 Proses Mengukus.....	45
2.6 Cempal dan <i>Hand Glove</i> Plastik.....	49
2.7 Juru Masak dengan Seragam yang Lengkap	52

DAFTAR TABEL

Tabel

2.1	Penyakit Kesehatan yang Disebabkan Oleh Faktor Makanan dan Minuman.....	11
4.1	Penerapan Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> yang Mencakup <i>Personal Hygiene</i> pada Proses Persiapan di Unit Produksi.....	66
4.2	Penerapan Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> yang Mencakup Kebersihan Area Kerja/ Dapur pada Proses Persiapan di Unit Produksi	68
4.3	Penerapan Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> yang Mencakup Kebersihan Peralatan Dapur pada Proses Persiapan di Unit Produksi	69
4.4	Penerapan Kerusakan Makanan pada Proses Pengadaan Bahan Makanan Terutama dalam Pemilihan Bahan Makanan di Unit Produksi.....	70
4.5	Penerapan Pencegahan Kerusakan Pangan pada Proses Penyimpanan Bahan Makanan di Unit Produksi.....	71
4.6	Penerapan Kerusakan Makanan pada Proses Penyimpanan Bahan Makanan di Unit Produksi.....	72
4.7	Penerapan Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> pada Proses Persiapan Bahan Makanan di Unit Produksi.....	73
4.8	Rata-Rata Persentase Hasil Pengolahan Angket Tentang Penerapan Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan pada Proses Persiapan di Unit Produksi	74
4.9	Penerapan Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> yang Mencakup <i>Personal Hygiene</i> pada Proses Pengolahan di Unit Produksi.....	75
4.10	Penerapan Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> yang Mencakup Kebersihan Fasilitas Dapur pada Proses Pengolahan di Unit Produksi.....	76
4.11	Penerapan Kerusakan Makanan pada Proses Pengolahan di Unit Produksi.....	77
4.12	Penerapan Keracunan Makanan pada Proses Pengolahan di Unit Produksi.....	79
4.13	Penerapan Pencegahan Infeksi Oleh <i>Shigella</i> pada Proses Pengolahan di Unit Produksi.....	80
4.14	Rata-Rata Persentase Hasil Pengolahan Angket Tentang Penerapan Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan pada Proses Pengolahan di Unit Produksi	81
4.15	Penerapan Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> yang Mencakup <i>Personal Hygiene</i> pada Proses Pengemasan di Unit Produksi.....	82
4.16	Penerapan Kerusakan Makanan pada Proses Pengemasan di Unit Produksi.....	83
4.17	Penerapan Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> yang Mencakup Kebersihan Area Kerja/ Dapur pada Proses Pengemasan di Unit Produksi.....	84
4.18	Rata-Rata Persentase Hasil Pengolahan Angket Tentang Penerapan Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan pada Proses Pengemasan di Unit Produksi.....	85

4.19	Rata-Rata Persentase Hasil Pengolahan Angket Tentang Penerapan Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan pada Praktik di Unit Produksi.....	86
4.20	Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Persiapan di Unit Produksi Meliputi Kelengkapan Pakaian Kerja.....	87
4.21	Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Persiapan di Unit Produksi Meliputi Keadaan Kesehatan Fisik.....	88
4.22	Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Persiapan di Unit Produksi Meliputi Kondisi Anggota Tubuh.....	89
4.23	Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Persiapan di Unit Produksi Meliputi Kondisi Lantai.....	90
4.24	Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Persiapan di Unit Produksi Meliputi Kondisi Fasilitas Dapur	91
4.25	Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Persiapan di Unit Produksi Meliputi Kondisi Peralatan	91
4.26	Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Persiapan di Unit Produksi Meliputi Pemilihan Bahan Makanan	93
4.27	Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Persiapan di Unit Produksi Meliputi Persiapan Bahan Makanan.....	94
4.28	Rata-Rata Persentase Hasil Observasi Tentang Penerapan Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan pada Proses Persiapan di Unit Produksi	95
4.29	Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Pengolahan di Unit Produksi Meliputi <i>Personal Hygiene</i>	97
4.30	Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Pengolahan di Unit Produksi Meliputi Penggunaan Peralatan Sesuai dengan Fungsinya	98
4.31	Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Pengolahan di Unit Produksi Meliputi Kebersihan Meja Kerja	99
4.32	Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Pengolahan di Unit Produksi Meliputi Kebersihan Area Kerja.....	100
4.33	Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Pengolahan Beras di Unit Produksi	101
4.34	Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Pengolahan Telur di Unit Produksi.....	102

4.35 Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Pengolahan Tempe di Unit Produksi	103
4.36 Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Pengolahan Mentimun di Unit Produksi	105
4.37 Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Pengolahan Sambal di Unit Produksi	105
4.38 Rata-Rata Persentase Hasil Observasi Tentang Penerapan Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan pada Proses Pengolahan di Unit Produksi.....	106
4.39 Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Pengemasan di Unit Produksi Mencakup <i>Personal Hygiene</i>	108
4.40 Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Pengemasan di Unit Produksi Mencakup Area Kerja/ Dapur	109
4.41 Penerapan “Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada Proses Pengemasan di Unit Produksi Mencakup Area Kerja/ Dapur.....	110
4.42 Rata-Rata Persentase Hasil Observasi Tentang Penerapan Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan pada Proses Pengemasan di Unit Produksi	111
4.43 Rata-Rata Persentase Hasil Pengolahan Observasi Tentang Penerapan Identifikasi Risiko <i>Hygiene</i> , Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan pada Praktik di Unit Produksi.....	112

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		
1	Kisi-kisi Instrumen	125
2	Instrumen Penelitian	131
3	Surat-surat.....	149