

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMAKASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah penelitian.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Stuktur Organisasi Skripsi	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Pengetahuan Higiene dan Sanitasi	5
B. Praktek Kerja Nyata	23
C. Pengetahuan Higiene Sanitasi dan Kesiapan Praktek Kerja Nyata	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Desain Penelitian.....	36
B. Partisipan	36
C. Populasi dan Sampel	36
D. Instrumen Penelitian.....	37
E. Prosedur Penelitian	38
F. Analisis Data.....	39
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Uji Validitas Instrumen Penelitian.....	42
B. Pengolahan Data Hasil Penelitian Tes.....	42
C. Pembahasan Hasil Penelitian.....	64
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI	
A. Simpulan	71
B. Implikasi dan Rekomendasi	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Daftar Nama Kelas dan Jumlah Mahasiswa Manajemen Tata Boga angkatan 2014.....	37
Tabel 4.1	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Kelengkapan <i>Uniform</i> Yang Harus Digunakan Saat di Dalam <i>Kitchen</i>	43
Tabel 4.2	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Fungsi Kacu (<i>necktie</i>) Yang Digunakan Oleh Juru Masak.....	44
Tabel 4.3	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Cara Menghindari Kontaminasi Pada Bahan Makanan Saat Persiapan.....	44
Tabel 4.4	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Fungsi Mencuci Bahan Makanan Dalam Persiapan Memasak.....	45
Tabel 4.5	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Hal Yang Harus Diperhatikan Dalam Persiapan Peralatan.....	46
Tabel 4.6	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Salah Satu Persiapan Memotong Daging di <i>Butcher Section</i> Terkait Dengan Sanitasi Alat.....	46
Tabel 4.7	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Tujuan Dari Mencuci Bahan Makanan Sebelum Dikupas Atau Diiris.....	47
Tabel 4.8	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Fungsi Pengupasan Bahan Makanan Saat Persiapan (Kecuali).....	48
Tabel 4.9	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Hal Yang Paling Benar Pada Saat Mengupas Bahan Makanan.....	48
Tabel 4.10	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Hal Yang Harus Diperhatikan Terkait Dengan Sanitasi Alat Pada Saat Akan Memotong Bahan Makanan.....	49
Tabel 4.11	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan Yang Benar (Kecuali).....	50
Tabel 4.12	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Persyaratan Teknis Higiene Sanitasi Yang Harus Dipenuhi Oleh Tempat Pengolahan Makanan (<i>Kitchen</i>)	51
Tabel 4.13	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Cara Menghindari Kontaminasi Bahan Makanan Dari Bakteri Pada Pengolahan Makanan.....	51
Tabel 4.14	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Sanitasi Pada Saat Merebus Bahan Makanan (Kecuali).....	52
Tabel 4.15	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Sanitasi Pada Saat Mengukus Bahan Makanan.....	53
Tabel 4.16	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Higiene Pada Saat Membakar Bahan Makanan.....	54
Tabel 4.17	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Higiene Pada Saat Menumis Bahan Makanan.....	55

Windha Umbarawaty, 2016

ANALISIS PENGETAHUAN HIGIENE DAN SANITASI SEBAGAI KESIAPAN PRAKTEK KERJA NYATA MAHASISWA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel 4.18	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Sanitasi Pada Saat Menggoreng Bahan Makanan.....	55
Tabel 4.19	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai <i>Personnal Hygiene</i> Yang Harus Diperhatikan Pada Saat Mengolah Makanan (Kecuali).....	56
Tabel 4.20	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Penyajian Makanan Ditinjau Dari Segi Sanitasi.....	57
Tabel 4.21	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Syarat Penyajian Makanan Yang Baik Agar Makanan Tersebut Higien.....	58
Tabel 4.22	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Ruang Penyajian Makanan Dengan Sanitasi Yang Baik.....	59
Tabel 4.23	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Sanitasi Pada Saat Membuat <i>Garnish</i> (Kecuali).....	59
Tabel 4.24	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Higien Pada Saat Penyajian Salad.....	60
Tabel 4.25	Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Hal Yang Dilakukan Oleh Tenaga Penyaji Dalam Penyajian Makanan.....	61
Tabel 4.26	Rata-Rata Persentase Pengetahuan Higien dan Sanitasi Berkaitan Dengan Aspek Persiapan Makanan.....	62
Tabel 4.27	Rata-Rata Persentase Pengetahuan Higien dan Sanitasi Berkaitan Dengan Aspek Pengolahan Makanan.....	62
Tabel 4.28	Rata-Rata Persentase Pengetahuan Higien dan Sanitasi Berkaitan Dengan Aspek Penyajian Makanan.....	63
Tabel 4.29	Rata-Rata Persentase Pengetahuan Higien dan Sanitasi Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Nyata.....	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kisi- Kisi Penelitian.....	76
Lampiran 2 Instrumen Penelitian	79
Lampiran 3 Validitas Butir Soal	85
Lampiran 4 Reliabilitas	87
Lampiran 5 Tingkat Kesukaran.....	88
Lampiran 6 Daya Pembeda	88
Lampiran 7 Kriteria.....	90
Lampiran 8 Silabus	92
Lampiran 9 SK Pembimbing.....	98
Lampiran 10 Surat-surat.....	100