

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMAKASIH.....	ii
ABTRAK	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah dan Perumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Metode Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	7
F. Struktur Organisasi Skripsi	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Sanitasi Higiene	9
1. Pengertian Sanitasi	9
2. Pengertian Higiene	10
3. Sanitasi Higiene.....	11
B. Tinjauan Praktek Industri	11
1. Praktek Industri.....	11
2. Tujuan Praktek Industri	12
3. Hasil yang Diharapkan dari Praktek Industri	12
4. Tempat Pelaksanaan Praktek Industri.....	13
5. Prosedur Pelaksanaan Praktek Industri.....	14
C. Pendapat Supervisor dan Penerapan Sanitasi Higiene pada Pelaksanaan Praktek Industri.....	16
1. Pendapat Supervisor	16
2. Penerapan Sanitasi Higiene pada Pelaksanaan Praktek Industri	17
a. Higiene Perorangan (<i>Personal Hygiene</i>)	17
b. Sanitasi Higiene Pada Persiapan	20
c. Sanitasi Higiene Pada Pengolahan.....	27
d. Sanitasi Higiene Pada Penyajian.....	31
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Lokasi Penelitian	35
B. Populasi dan Sampel	35
C. Desain Penelitian.....	36
D. Metode Penelitian.....	37
E. Definisi Operasional.....	37
F. Instrumen Penelitian.....	39
G. Teknik Pengumpulan Data	40
H. Analisis Data	41
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	

Chairunnisa, 2014

Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene Oleh Mahasiswa Pada Pelaksanaan Praktek Industri Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

A. Pengolahan dan Analisis Data.....	42
B. Pembahasan.....	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	88
B. Saran.....	89
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	93
Lampiran 1 Surat-Surat	94
Lampiran 2 Kisi-Kisi Instrumen	97
Lampiran 3 Instrumen Penelitian	102
Lampiran 4 Kartu Bimbingan Skripsi.....	109



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Suhu Penyimpanan Makanan.....	Bahan	22
Tabel 2.2	Suhu Penyimpanan Jadi/Masak.....	Makanan	33
Tabel 3.1	Populasi	Penelitian	35
Tabel 4.1	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Penggunaan Pakaian Kerja		42
Tabel 4.2	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Penggunaan Topi untuk Menutup Kepala		43
Tabel 4.3	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Penggunaan Celemek/Apron		43
Tabel 4.4	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Pencucian Tangan Sebelum Memegang Bahan Makanan.....		44
Tabel 4.5	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Kebersihan Kuku Mahasiswa		45
Tabel 4.6	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Pencucian Alat yang Akan digunakan untuk Menyimpan Bahan yang Akan diolah		45
Tabel 4.7	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Bahan Makanan Basah		46
Tabel 4.8	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Pemeriksaan Kondisi Fisik Bahan Baku Kemasan		47
Tabel 4.9	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Pemeriksaan Tanggal Kadaluarsa Bahan Baku Kemasan		47

Chairunnisa, 2014

Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene Oleh Mahasiswa Pada

Pelaksanaan Praktek Industri Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel 4.10	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Urutan Penimbangan Bahan Baku (Bahan Makanan Kering)	48
Tabel 4.11	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Urutan Penimbangan Bahan Baku (Bahan Sayuran)	49
Tabel 4.12	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Urutan Penimbangan Bahan Baku (Bahan Baku Hewani)	50
Tabel 4.13	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Penggunaan Alas Plastik Saat Penimbangan Bahan Baku	50
Tabel 4.14	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Pencucian Alat yang Digunakan dalam Proses Persiapan	51
Tabel 4.15	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Pencucian Alat yang Digunakan dalam Proses Persiapan	52
Tabel 4.16	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Pencucian Bahan yang Akan Diolah	53
Tabel 4.17	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Kebersihan Meja yang Akan Digunakan	53
Tabel 4.18	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Penggunaan Alat yang Berbeda	54
Tabel 4.19	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Pencucian Alat yang Digunakan dalam Proses Pengolahan Makanan	55
Tabel 4.20	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Penggunaan Alat yang Berbeda dalam Proses Pengolahan Makanan	56
Tabel 4.21	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh	

Chairunnisa, 2014

Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene Oleh Mahasiswa Pada

Pelaksanaan Praktek Industri Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

	Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Kebersihan Area Kerja dalam Proses Pengolahan Makanan	56
	
Tabel 4.22	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Kebersihan Area Kerja dalam Proses Pengolahan Makanan	57
	
Tabel 4.23	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Penggunaan Alat yang Bersih dan Tepat dalam Proses Pengolahan Makanan	58
	
Tabel 4.24	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Pencucian Tangan Setelah Proses Pengolahan Makanan	58
	
Tabel 4.25	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Kebiasaan Hidup pada Proses Pengolahan Makanan (Merokok dalam Proses Pengolahan Makanan)	59
	
Tabel 4.26	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Kebiasaan Hidup pada Proses Pengolahan Makanan (Makan/Mengunyah dalam Proses Pengolahan Makanan)	60
	
Tabel 4.27	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Kebiasaan Hidup pada Proses Pengolahan Makanan (Berbicara dalam Proses Pengolahan Makanan)	60
	
Tabel 4.28	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Kebiasaan Hidup pada Proses Pengolahan Makanan (Menggunakan Perhiasan dalam Proses Pengolahan Makanan)	61
	
Tabel 4.29	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Kebiasaan Hidup pada Proses Pengolahan Makanan (Mencicipi Makanan Menggunakan Sendok)	62
	
Tabel 4.30	Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Cara Penyajian Makanan	63

Chairunnisa, 2014

Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene Oleh Mahasiswa Pada Pelaksanaan Praktek Industri Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel 4.31 Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Cara Pengemasan Makanan (Penggunaan <i>Cake Tonk</i>)	63
Tabel 4.32 Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Cara Pengemasan Makanan (Penggunaan <i>Hand Gloves</i>)	64
Tabel 4.33 Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Cara Pengemasan Makanan (Penutupan Makanan Sebelum Didistribusikan)	65
Tabel 4.34 Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Cara Pengemasan Makanan (Penutupan Makanan saat Didistribusikan)	66
Tabel 4.35 Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Cara Pengemasan Makanan (Penutupan Makanan Sebelum Didistribusikan)	66
Tabel 4.36 Rekapitulasi Presentase Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Makasiswa Pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Persiapan Pengolahan Makanan	68
Tabel 4.37 Rekapitulasi Presentase Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Makasiswa Pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Pengolahan Makanan	78
Tabel 4.38 Rekapitulasi Presentase Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Makasiswa Pada Pelaksanaan Praktek Industri Mengenai Penyajian Makanan	84