

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	9
1.1 Latar Belakang	9
1.2 Rumusan Masalah.....	10
1.3 Tujuan Penelitian	11
1.4. Batasan Masalah.....	11
1.5 Kegunaan Penelitian	11
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	12
2.1 TEORI-TEORI.....	12
2.1.1 Pengertian Hotel.....	12
2.1.2 Pengertian Kitchen	13
2.1.3 Pengertian Higiene dan Sanitasi Makanan	13
2.1.4 Tujuan Higiene dan Sanitasi Makanan	14
2.1.5 Prinsip Kebersihan Diri.....	15
2.1.6 Prinsip Kebersihan Peralatan	15
2.1.7 Prinsip Kebersihan Sarana	16
2.1.8 Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan	16
2.1.9 <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>	21
2.2 Orisinalitas Penelitian	21
2.3 Kerangka Penelitian	23
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	26
3.1 Pendekatan Penelitian	24

3.2	Lokasi Penelitian	24
3.3	Jenis dan Sumber Data.....	24
3.4	Instrumen Penelitian.....	25
3.5	Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	25
3.6	Metode dan Teknik Analisa Data	27
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN		31
4.1	Profil Hotel/Produk/Lokus	31
4.2	Pembahasan	31
4.2.1	Rumusan Masalah I	31
4.2.2	Rumusan masalah II.....	31
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN		43
5.1	Kesimpulan	43
5.2	Saran	44
DAFTAR PUSTAKA		45
LAMPIRAN		47