

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Batasan Masalah.....	3
1.5 Sistematika Penulisan.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Penelitian Terdahulu.....	5
2.2 Landasan Teori.....	6
2.2.1 Sejarah Restoran.....	6
2.2.2 Definisi Restoran.....	6
2.2.3 Jenis Restoran.....	7
2.2.4 Definisi Dapur.....	8
2.2.4.1 Struktur Organisasi dan <i>Job Description Kitchen</i>	9
2.2.5 <i>Hygiene</i> dan Sanitasi.....	12
2.2.5.1 Definisi <i>Hygiene</i> dan Sanitasi.....	12
2.2.5.2 <i>Personal Hygiene</i>	13
2.2.5.3 <i>Hygiene</i> dan Sanitasi <i>Kitchen</i>	17
2.2.5.4 <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Makanan.....	19
2.2.5.5 Preparasi, Pengolahan, Penyajian, dan Penyimpanan Makanan.....	28
2.2.5.6 Sanitasi Peralatan.....	34
2.3 Kerangka Pemikiran.....	36
BAB III METODOLOGI.....	37
3.1 Terminologi.....	37
3.2 Teknik Pengumpulan Data.....	38
3.2.1 Jenis Data.....	38
3.2.2 Sumber Data.....	39
3.2.3 Metode Pengambilan Data.....	39
3.3 Metode analisis data.....	40

DAFTAR PUSTAKA.....	42
---------------------	----

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Struktur Organisasi <i>Kitchen</i> Restoran.....	9
Gambar 2.2 Contoh <i>Uniform</i> Lengkap di Dapur.....	16
Gambar 2.3 Siklamat.....	23
Gambar 2.4 Makanan yang Biasa Dicampur Formalin.....	25
Gambar 2.5 <i>Rechaud</i>	33
Gambar 2.6 Kerangka Pemikiran Penelitian.....	36