

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
LEMBAR PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR .....	i
UCAPAN TERIMA KASIH .....	ii
DAFTAR ISI .....	iii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Alasan Pemilihan Judul.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan dan Manfaat .....	2
1.4 Batasan Permasalahan.....	2
1.5 Sistematika Penulisan .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
2.1 Penelitian Terdahulu .....	5
2.2 Landasan Teori.....	6
2.2.1 Pengertian restoran.....	6
2.2.2 Sejarah restoran.....	7
2.2.3 Pengertian <i>hygiene</i> dan <i>sanitasi</i> karyawan .....	7
2.2.4 Usaha kesehatan perorangan .....	10
2.2.5 Usaha kesehatan lingkungan .....	13
2.2.6 Sanitasi pengelolaan makanan .....	16
2.2.7 Persyaratan air minum atau air bersih yang sehat .....	22
2.2.8 Upaya pencegahan keracunan makanan .....	23
2.2.9 Pengelolaan sampah .....	26
2.2.10 Penyajian makanan .....	28
2.2.11 Kesehatan dan keselamatan kerja .....	34
2.2.12 Kesehatan dan yang mempengaruhinya .....	40
2.2.13 Pengertian pramusaji atau karyawan .....	43
2.3 Kerangka Pemikiran .....	45
2.4 Asumsi-asumsi .....	45
<b>BAB III METODOLOGI</b> .....	<b>46</b>
3.1 Terminologi.....	47
3.2 Teknik Pengumpulan Data.....	47
3.2.1 Jenis Data .....	47
3.2.2 Sumber Data.....	47
3.2.3 Metode Pengambilan Data .....	47
3.3 Metode Analisis Data .....	48

BAB IV PEMBAHASAN .....	49
4.1. Tinjauan Umum .....	49
4.1.1. Sejarah Hotel Weta Surabaya .....	49
4.1.2. Klasifikasi Hotel Weta Surabaya .....	51
4.1.3. Lokasi Hotel Weta Surabaya .....	52
4.1.4. Fasilitas Hotel Weta Surabaya .....	52
4.1.5. Room Facilities .....	55
4.1.6. Hotel Facilities .....	55
4.1.7. Karakteristik Restoran yang ada di Hotel Weta Surabaya .....	55
4.1.8. Uraian Tugas dan Tanggung Jawab di Hotel Weta Surabaya .....	56
4.2. Tinjauan Khusus .....	57
4.2.1. Latar Belakang Restoran Coffe Shop Hotel Weta Surabaya .....	57
4.2.2. Fasilitas yang ada di Restoran Coffe Shop Hotel Weta Surabaya .....	58
4.2.3. Struktur Organisasi di Restoran Coffe Shop Hotel Weta Surabaya .....	58
4.2.4. Uraian Tugas dan Tananggung Jawab di Restoran Coffe Shop Hotel Weta Surabaya .....	59
4.2.5. Hubungan Kerjasama Restoran dengan Departemen Lain .....	60
4.2.6. Aktivitas Coffe Shop Hotel Weta Surabaya .....	61
4.2.7. Hygiene dan Sanitasi di Restoran Coffe Shop Hotel Weta Surabaya .....	66
4.2.8. Fasilitas Kesehatan, Jaminan Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Hotel Weta Surabaya .....	71
4.3. Presentasi Hasil .....	74
 BAB V KESIMPULAN .....	 76
5.1. Kesimpulan .....	76
5.2. Saran-saran .....	77
 DAFTAR PUSTAKA .....	 77