

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Skema Sumber Kontaminasi Makanan	8
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian	12
Gambar 4.1 Karakteristik Responden (n=20)	20
Gambar 4.2 Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Jenis dan Cara Penyajian Makanan	17
Gambar 4.3 Penilaian Konsumen Terhadap Kebersihan Kantin	18
Gambar 4.4 Penilaian Konsumen Terhadap <i>Personal</i> Higiene Penjamah Makanan	19
Gambar 4.5 Pengetahuan Pedagang Terhadap Higiene dan Keamanan Makanan Serta Pemeriksaan Dinas Kesehatan	20
Gambar 4.6 Penerapan Perilaku <i>Personal</i> Higiene oleh Penjamah Makanan	21
Gambar 4.7 Kondisi Fisik Kantin Pada Faktor Konstruksi	23
Gambar 4.8 Kondisi Fisik Kantin Pada Faktor Fasilitas Sanitasi	24
Gambar 4.9 Kondisi Fisik Kantin Pada Dapur dan Ruang Makan	25
Gambar 4.10 Faktor Penyimpanan Bahan Makanan, Pengelolaan Bahan Makanan, Penyimpanan Makanan Jadi, Cara Penyajian, Ketentuan Peralatan	27
Gambar 4.11 Total Skor Semua Faktor Kantin Uji	29
Gambar 4.12 Kondisi Dapur Sebelum Proses Pemasakan	30
Gambar 4.13 Kondisi Dapur saat Proses Pemasakan	30
Gambar 4.14 Kondisi Penyajian Makanan Siap Saji di Kantin Dua	31
Gambar 4.15 Kondisi Penyajian Makanan Siap Saji di Kantin Tiga	31
Gambar 4.16 Denah Kantin Mawar	32
Gambar 4.17 Denah Kantin FTSP	33
Gambar 4.18 Keadaan Kantin Mawar (Kantin 1)	34
Gambar 4.19 Keadaan Kantin Mawar (Kantin 2)	34
Gambar 4.20 Keadaan Kantin Mawar (Kantin 3)	34
Gambar 4.21 Keadaan Kantin Mawar (Kantin 4)	35

Gambar 4.22 Kondisi Kantin Mawar (Kantin 6)	35
Gambar 4.23 Kondisi kantin Mawar (Kantin 7)	35
Gambar 4.24 Kondisi kantin FTSP	36
Gambar 4.25 Flowchart Pengolahan Makanan Siap Saji	39
Gambar 4.26 Pohon Keputusan Bahan Baku	40
Gambar 4.27 Pohon Keputusan Komposisi	41
Gambar 4.28 Pohon Keputusan Proses Pengolahan	42

