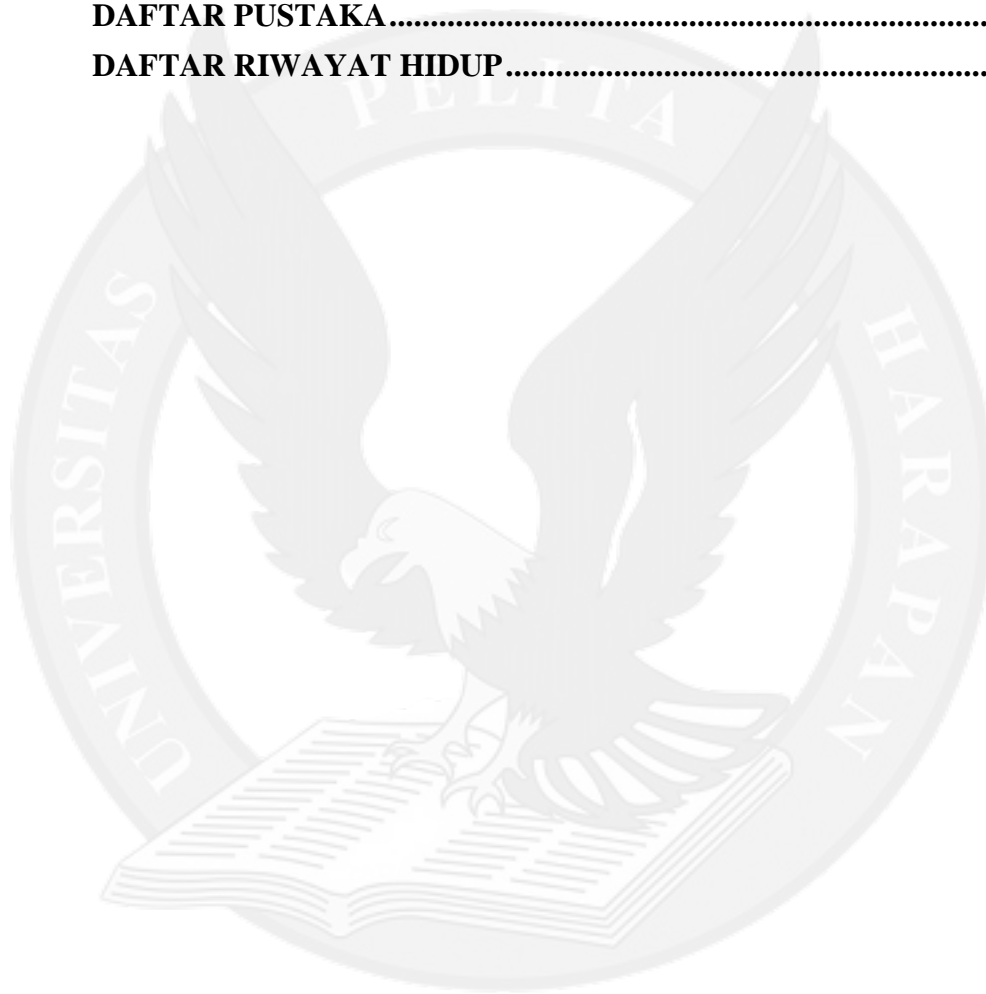


DAFTAR ISI

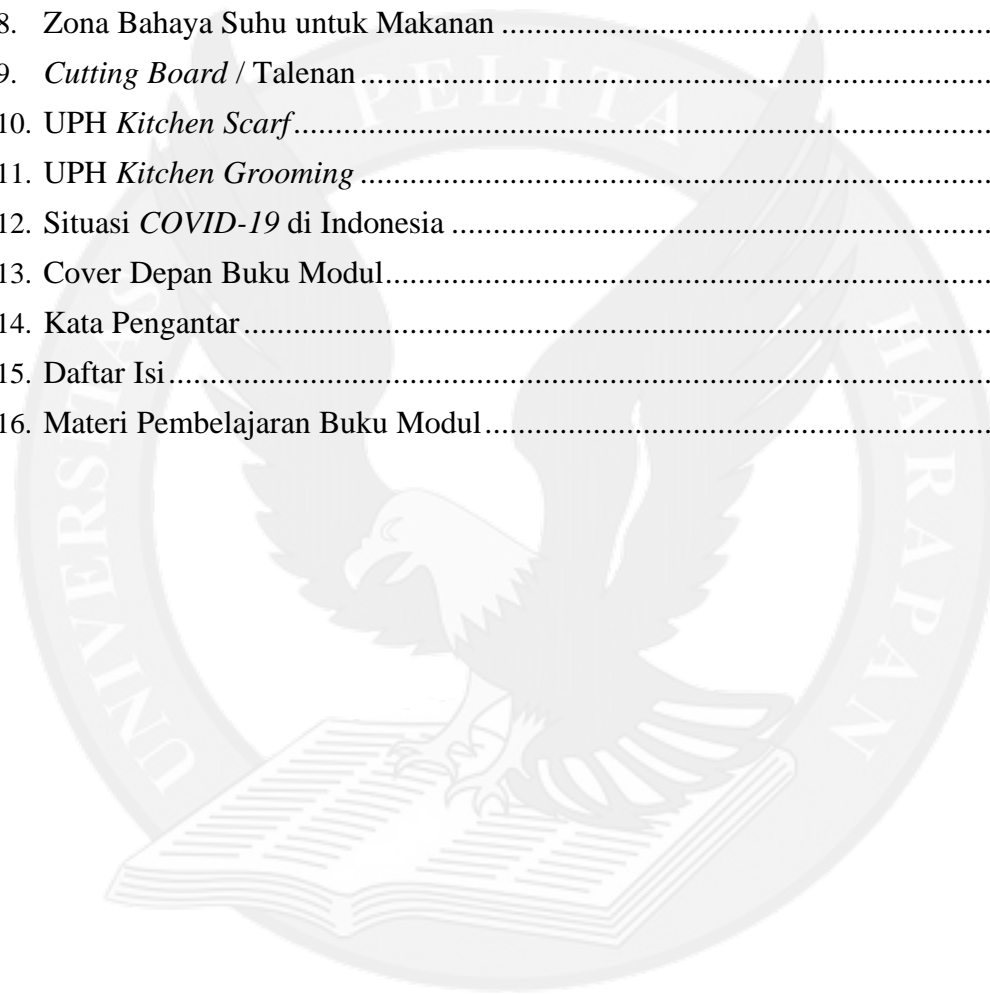
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR	ii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB I	
PENDAHULUAN	12
A. Latar Belakang	12
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku	15
C. Sistematika Penulisan.....	15
BAB II	
MATERI RANCANGAN MODUL.....	17
A. Pengantar Kebersihan Sanitasi.....	18
B. Prosedur Mencuci Tangan	19
C. Keamanan Pangan di Restoran	24
D. Protokol Keamanan Normal Baru di Hotel dan Pariwisata	32
E. Mempelajari Higenitas dan Sanitasi.....	38
F. Penampilan diri di Restoran.....	42
G. Prosedur Keselamatan dan Keamanan di Perhotelan.....	48
H. Permasalahan Global Kesehatan dan Keamanan dalam Perhotelan dan Pariwisata	51
BAB III	
PROSES PEMBUATAN RANCANGAN MODUL.....	55
A. Konsep Ide	55
B. Penjadwalan	55
C. Pengumpulan Data	58
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Modul.....	58
E. <i>Editing</i>	61
F. Pencetakan Rancangan Modul	61

BAB IV	
HASIL DAN EVALUASI.....	62
A. Hasil	62
B. Evaluasi	62
BAB V	
SIMPULAN DAN SARAN	70
A. Simpulan.....	70
B. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	72
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	75



DAFTAR GAMBAR

1. Membasahkan Tangan.....	20
2. Menggunakan Sabun	21
3. Menggosokkan Tangan	21
4. Membilas Tangan.....	22
5. Mengeringkan Tangan.....	22
6. Mematikan Keran.....	23
7. Menggunakan Sarung Tangan untuk Kebersihan Makanan.....	24
8. Zona Bahaya Suhu untuk Makanan	28
9. <i>Cutting Board</i> / Talenan	31
10. UPH <i>Kitchen Scarf</i>	48
11. UPH <i>Kitchen Grooming</i>	47
12. Situasi <i>COVID-19</i> di Indonesia	52
13. Cover Depan Buku Modul.....	58
14. Kata Pengantar	59
15. Daftar Isi.....	59
16. Materi Pembelajaran Buku Modul.....	60



DAFTAR TABEL

1. Suhu Lama Penyimpanan Bahan Makanan Mentah dan Segar	26
2. Suhu Penyimpanan Makanan Masak Berdasarkan Jenisnya	27
3. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering	27
4. Hasil Respon Pertanyaan Kuisisioner	63
5. Hasil Respon Pertanyaan Kuisisioner 1	63
6. Hasil Respon Pertanyaan Kuisisioner 2	64
7. Hasil Respon Pertanyaan Kuisisioner 3	65
8. Hasil Respon Pertanyaan Kuisisioner 4	65
9. Hasil Respon Pertanyaan Kuisisioner 5	66
10. Hasil Respon Pertanyaan Kuisisioner 6	67
11. Hasil Respon Pertanyaan Kuisisioner 7	67
12. Hasil Respon Pertanyaan Kuisisioner 8	68
13. Hasil Respon Pertanyaan Kuisisioner 9	69

