

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Higiene dan Sanitasi	7
B. Keadaan Higiene Perorang Tenaga Pengolah Makanan	9
C. Sanitasi Pengolahan Makanan	10
D. Pengolah Makanan	15
E. Perilaku	16
F. Pengetahuan	19
G. Kerangka Teori	22
H. Kerangka Konsep	23
I. Definisi Operasional	24
BAB III METODELOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	26
B. Populasi dan Sampel	26
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	26
D. Pengumpulan Data	26
E. Pengolahan dan Analisis Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum RSUD Batin Mangunang Tanggamus	30
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus	32
C. Hasil Penelitian	39
D. Pembahasan	44

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

54

B. Saran

54

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1	Definisi Operasional	23
Tabel 4.1	Sumber Daya Manusia Berdasarkan Keahlian dan Pendidikan di RSUD Batin Mangunang Tanggamus	31
Tabel 4.2	Ketenagaan Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus Pada Jenis Pekerjaan	37
Tabel 4.3	Ketenagaan Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus Pada Jenis Pendidikan	37
Tabel 4.4	Hasil Pengamatan Perilaku Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus	39
Tabel 4.5	Hasil Tingkat Pengetahuan Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus	40
Tabel 4.6	Hasil Pengamatan Tempat Pengolah Makanan(dapur) di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus	41
Tabel 4.7	Hasil Pengamatan Peralatan Pengolah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus	42
Tabel 4.8	Hasil Pengamatan Peralatan Penyajian Makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus	43

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.Kerangka Teori	21
Gambar 2.Kerangka Konsep	22
Gambar 3 Alur Penyelenggaraan Makanan RSUD Tanggamus	36
Gambar 4 Struktur Organisasi RSUD Tanggamus	37

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1	Surat Izin Penelitian 60
Lampiran 2	Hasil Pengamatan Perilaku Tenaga Pengolah Makanan Terhadap Hygine Penyelenggaraan Makanan 62
Lampiran 3	Dokumentasi Penelitian 64
Lampiran 4	Analisis Data 67
Lampiran 5	Formulir Karakteristik Responden 68
Lampiran 6	Kuisoner Penelitian Gambaran Pengetahuan Dan Perilaku Tenaga Pengolah Makanan Terhadap Hygienedan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Diinstalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus 69
Lampiran 7	Formulir Pengetahuan 70
Lampiran 8	Kuisoner Pengamatan Perilaku Tenaga Pengolah Makanan 73
Lampiran 9	Kuisoner Pengamatan Tempat Pengolah Makanan (dapur) 74
Lampiran 10	Kuisoner Pengamatan Peralatan Pengolah Makanan 77
Lampiran 11	Kuisoner Pengamatan Peralatan Penyajian Makanan 78