

DAFTAR ISI

JUDUL

RINGKASAN/ ABSTRAK	i
BIODATA PENULIS.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERYANTAAAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Pengertian Sanitasi Rumah Sakit	7
B. Pengertian hygiene sanitasi makanan.....	9
C. Fungsi Dan Kegunaan Makanan	11
D. Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit	12
E. Enam Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	13

F.	Kerangka Teori	31
G.	Kerangka Konsep	32
H.	Definisi Operasional.....	33
BAB III METODE PENELITIAN		36
A.	Jenis Penelitian.....	36
B.	Subjek Penelitian.....	36
C.	Lokasi dan Waktu Penelitian	36
D.	Pengumpulan Data	37
E.	Alat Pengumpulan Data	37
F.	Pengolahan dan Analisis data	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		39
A.	Gambaran Umum.....	39
B.	Hasil Penelitian.....	48
C.	Pembahasan	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		60
A.	KESIMPULAN	60
B.	SARAN	62

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Hal
Tabel 1	Penyimpanan Bahan Makanan	17
Tabel 2	Penyimpanan Makanan Jadi	26
Tabel 3	Definis Operasional	37
Tabel 4	Landasan Operasional	41
Tabel 5	Sarana dan Prasarana	45
Tabel 6	Pemilihan Bahan Makanan	50
Tabel 7	Penyimpanan Bahan Makanan	51
Tabel 8	Pengolahan Makanan	53
Tabel 9	Penyimpanan Makanan	54
Tabel 10	Pengangkutan Makanan	55
Tabel 11	Penyajian makanan jadi	56
Tabel 12	Penyimpanan Bahan Makanan	59

DAFTAR LAMPIRAN

Nama Lampiran

Lampiran 1	Surat Izin Penelitian
Lampiran 2	Checklist Variabel Kesehatan Lingkungan
Lampiran 3	Daftar Menu
Lampiran 4	Jadwal Dinas Pegawai Instlasi Gizi
Lampiran 5	Dokumentasi