

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
BIODATA PENULIS	iv
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	v
LEMBAR PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
MOTTO.....	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	9
D. Manfaat Penelitian	10
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Makanan.....	12
B. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan	13
C. Tujuan Penyehatan Makanan	21
D. Ruang Lingkup Penyehatan Makanan	22
E. Penjamah Makanan	22
F. Rumah Makan	23
G. Teori Terjadinya Penyakit.....	26
H. Faktor yang Mempengaruhi Perilaku.....	27
I. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pertumbuhan Mikroba	27
J. Angka Kuman Makanan	33
K. Kerangka Teori.....	36
L. Kerangka Konsep	37
M. Hipotesis.....	37
BAB III METODELOGI PENELITIAN	
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	40
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	40
C. Subyek Penelitian.....	40

	D. Variabel Penelitian	42
	E. Definisi Operasional.....	43
	F. Teknik Pengumpulan Data.....	46
	G. Pengolahan dan Analisis Data.....	46
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	A. Gambaran Umum	52
	B. Hasil Penelitian	55
	C. Pembahasan.....	71
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	
	A. Simpulan	118
	B. Saran.....	119

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
Tabel 2.1	Suhu Penyimpanan Makanan Jadi atau Masak	18
Tabel 3.1	Definisi Operasional	43
Tabel 3.2	Uji Alternatif : Uji <i>Exact Fisher</i>	49
Tabel 3.3	<i>Chi Square</i> Tabel	51
Tabel 4.1	Rumah Makan	54
Tabel 4.2	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Umur	55
Tabel 4.3	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	56
Tabel 4.4	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan	56
Tabel 4.5	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan	57
Tabel 4.6	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Pemilahan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan	58
Tabel 4.7	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Cara Pengolahan Makanan	58
Tabel 4.8	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Peralatan Pengolahan Makanan	59
Tabel 4.9	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Pengangkutan Makanan Jadi	60
Tabel 4.10	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Penyimpanan Makanan Jadi	60
Tabel 4.11	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Penyajian Makanan	61
Tabel 4.12	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Angka Kuman Makanan	61
Tabel 4.13	Hubungan <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan terhadap Angka Kuman Makanan	63
Tabel 4.14	Hubungan Pemilahan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan terhadap Angka Kuman Makanan	64
Tabel 4.15	Hubungan Cara Pengolahan Makanan terhadap Angka Kuman Makanan	65
Tabel 4.16	Hubungan Peralatan Pengolahan Makanan terhadap Angka Kuman Makanan	67
Tabel 4.17	Hubungan Pengangkutan Makanan Jadi terhadap Angka Kuman Makanan	68
Tabel 4.18	Hubungan Penyimpanan Makanan Jadi terhadap Angka Kuman Makanan	69
Tabel 4.19	Hubungan Penyajian Makanan Jadi	70

	terhadap Angka Kuman Makanan	
Tabel 4.20	Distribusi Frekuensi Angka Kuman Makanan	72
Tabel 4.21	Mencuci Tangan	75
Tabel 4.22	Tidak Berbicara	77
Tabel 4.23	Penutup Rambut	77
Tabel 4.24	Sepatu Tertutup	80
Tabel 4.25	Celemek	81
Tabel 4.26	Penutup Mulut (Masker)	83
Tabel 4.27	Sarung Tangan Plastik	84
Tabel 4.28	Kuku Pendek dan Bersih	86
Tabel 4.29	Tidak Merokok	87
Tabel 4.30	Pengecekan Kualitas dan Kuantitas Bahan Baku Makanan	90
Tabel 4.31	Pemilahan Bahan Baku Makanan	91
Tabel 4.32	Meletakkan Bahan Baku Makanan Sesuai dengan Tempatnya	92
Tabel 4.33	Penyimpanan Daging, Ikan, Udang dan Olahannya	92
Tabel 4.34	Penyimpanan Telur, Susu dan Olahannya	94
Tabel 4.35	Penyimpanan Sayur, Buah dan Minuman	95
Tabel 4.36	Penyimpanan Tepung dan Biji	96
Tabel 4.37	Penyimpanan Bahan Baku Makanan dengan Prinsip FIFO dan FEFO	97
Tabel 4.38	Tidak Menggunakan Bahan Makanan Rusak atau Busuk	99
Tabel 4.39	Mencuci Bahan Makanan	100
Tabel 4.40	Mencuci Bahan Makanan di Bak Pencucian	101
Tabel 4.41	Menggunakan Alat dengan Bahan Tidak Berbahaya dan Anti Karat	103
Tabel 4.42	Menggunakan Alat dalam Keadaan Bersih	103
Tabel 4.43	Menggunakan Alat yang Tidak Rusak atau Cacat	104
Tabel 4.44	Mencuci Alat dengan Air Mengalir dan Bahan Pembersih	105
Tabel 4.45	Menggunakan Peralatan Sesuai dengan Fungsi	106
Tabel 4.46	Melakukan Pengangkutan Makanan Jadi dengan Wadah yang Bertutup	108
Tabel 4.47	Menggunakan Wadah Kuat dan Ukurannya Memadai	108
Tabel 4.48	Menyimpan Makanan Jadi Terpisah dengan Bahan Baku Makanan	111
Tabel 4.49	Penyimpanan Makanan Jadi Menggunakan Prinsip FIFO dan FEFO	111
Tabel 4.50	Menggunakan Alat Berbahan Tidak Berbahaya dan Anti Karat	112
Tabel 4.51	Menyiapkan Makanan Tidak Bermalam	113
Tabel 4.52	Menyajikan Makanan dalam Keadaan Baik	115
Tabel 4.53	Tidak Mencampur Makanan Berkuah dengan Wadah Terpisah dari Makanan Lain	116

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori	36
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	37
Gambar 4.1 Peta Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Natar	53

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

- Lampiran 1 Kuisisioner Pengumpulan Data Hubungan Perilaku Penjamah Puskesmas Natar Tahun 2022
- Lampiran 2 Panduan Pemberian Skoring Kuisisioner
- Lampiran 3 Prosedur Kerja Pemeriksaan Angka Kuman Makanan dengan Metode Angka Lempeng Total di Laboratorium
- Lampiran 4 Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 5 Output SPSS
- Lampiran 6 Layak Etik
- Lampiran 7 Surat Pengantar Izin Penelitian di Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Lampung Selatan
- Lampiran 8 Surat Pengantar Permohonan Data di UPTD Puskesmas Natar
- Lampiran 9 Surat Pengantar Izin Penelitian di Laboratorium Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Tanjungkarang
- Lampiran 10 Surat Permohonan Peminjaman Alat Laboratorium di Laboratorium Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Tanjungkarang
- Lampiran 11 Surat Keterangan Penelitian dari Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Lampung Selatan
- Lampiran 12 Surat Izin Penelitian dari Dinas Kesehatan Kabupaten Lampung Selatan
- Lampiran 13 Hasil Analisis Laboratorium