

DAFTAR ISI

COVER	
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	v
ABSTRAK	vi
BIODATA PENELITI	viii
MOTTO	ix
LEMBAR PERSEMBAHAN	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat	6
E. Ruang Lingkup.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Pengertian Rumah Sakit.....	8
B. Fungsi Rumah Sakit.....	9
C. Klasifikasi Rumah Sakit	9
D. Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.....	11
E. Makanan	12
F. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan	15
G. 6 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan.....	16
H. Bakteri Patogen pada Makanan	38
I. Prosedur Pengambilan Sampel Makanan.....	40
J. Pemeriksaan Angka Kuman Pada Makanan	43
K. <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i>	45

L. Kerangka Teori.....	61
M. Kerangka konsep	62
BAB III METODE PENELITIAN	63
A. Jenis dan rancangan penelitian.....	63
B. Tempat dan waktu penelitian	63
C. Subjek penelitian	63
D. Variabel penelitian.....	64
E. Definisi operasional.....	65
F. Teknik pengumpulan data.....	72
G. Pengolahan analisis data	72
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	74
A. Gambaran Umum	74
B. Hasil.....	77
C. Pembahasan.....	103
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	114
A. Kesimpulan	114
B. Saran	115
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Nomor tabel		Halaman
Tabel 2.1	Tabel Suhu Penyimpanan Menurut Jenis Makanan	23
Tabel 2.2	Tabel Suhu Penyimpanan Makanan Jadi/ Masak	30
Tabel 2.3	Pengelompokan Bahaya Biologis	44
Tabel 2.4	Jenis Bahan Kimia Berbahaya	46
Tabel 2.5	Sumber Bahaya Fisik	47
Tabel 2.6	Contoh Batas Kritis	49
Tabel 4.1	Pemilihan Bahan Makanan	72
Tabel 4.2	Penyimpanan Bahan Makanan	73
Tabel 4.3	Pengolahan Makanan	74
Tabel 4.4	Penyimpanan Makanan Jadi/ Masak	75
Tabel 4.5	Pengangkutan Makanan	76
Tabel 4.6	Penyajian Makanan	77
Tabel 4.7	Hasil Analisis Mikrobiologi Pada Makanan Rumah Sakit	78
Tabel 4.8	Deskripsi Menu Soto di RSUD Alimuddin Umar	80
Tabel 4.9	Deskripsi Menu Tempe Goreng di RSUD Alimuddin Umar	81

Tabel 4.10	Deskripsi Menu Bubur Di Rsud Alimuddin Umar	82
Tabel 4.11	Identifikasi Bahaya Pada Pengolahan Makanan	86
Tabel 4.12	Identifikasi Titik Kendali Kritis Pada Pengolahan Menu Soto	87
Tabel 4.13	Identifikasi Titik Kendali Kritis Pada Pengolahan Menu Tempe Goreng	87
Tabel 4.14	Identifikasi Titik Kendali Kritis Pada Pengolahan Menu Bubur	88
Tabel 4.15	Penetapan Batas Kritis Tiap TKK Pada Menu Soto	88
Tabel 4.16	Penetapan Batas Kritis Tiap TKK Pada Menu Tempe Goreng	89
Tabel 4.17	Penetapan Batas Kritis Tiap TKK Pada Menu Bubur	91

DAFTAR GAMBAR

Nomor gambar		halaman
gambar 4.1	struktur orgnisasi instalasi gizi RSUD Alimuddin Umar tahun 2023	79
Gambar 4.2	penyusunan bagan alir pembuatan soto	83
Gambar 4.3	penyusunan bagan alir pembuatan tempe goreng	84
Gambar 4.4	penyusunan bagan alir pembuatan bubur	85