

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL LUAR	i
SAMPUL DALAM	ii
RINGKASAN	iii
ABSTRACT	iv
BIODATA PENULIS	v
LEMBAR PERSETUJUAN	vi
LEMBAR PENGESAHAN	vii
LEMBAR PERNYATAAN	viii
MOTTO	ix
PERSEMBAHAN	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I	
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
E. Ruang Lingkup Penelitian	7
BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan	8
B. Rumah Sakit	18
C. Makanan	22
D. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan	24
E. Hygiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit	26
F. Peran Makanan Sebagai Media Penularan Penyakit	27
G. Kerangka Teori	29
H. Kerangka Konsep	30
I. Definisi Operasional	31
BAB III	
METODE PENELITIAN	38
A. Rancangan Penelitian	38

	B. Objek Penelitian	38
	C. Lokasi dan Waktu Penelitian	38
	D. Metode Pengumpulan Data	38
	E. Pengolahan dan Analisis Data	40
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	42
	A. Gambaran Umum Rumah Sakit	42
	B. Hasil Penelitian	43
	C. Pembahasan	50
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	57
	A. Kesimpulan	57
	B. Saran	58
	DAFTAR PUSTAKA	59
	LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Halaman
Tabel 2.2 Suhu penyimpanan menurut jenis bahan makanan	10
Tabel 4.1 Hasil pengamatan pemilahan bahan makanan	44
Tabel 4.2 Hasil pengamatan penyimpanan bahan makanan	45
Tabel 4.3 Hasil tentang penjamah makanan	47
Tabel 4.4 Hasil penelitian angka kumaan	48
Tabel 4.5 Hasil pengamatan pengangkutan maakanan jadi	49

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori	29
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	30
Gambar 2.3 Definisi Operasional	31

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran		Halaman
Lampiran 1	Prosedur Pemeriksaan Angka Kuman	61
Lampiran 2	Instrumen Penelitian	67
Lampiran 3	Checklist Pengambilan Data	68
	Kuisisioner	79
Lampiran 4	Surat Izin Penelitian	82
Lampiran 5	Dokumentasi Penelitian	83