

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
<b>BAB I           PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
D. Manfaat Penelitian	6
1. Manfaat Teoritis	6
2. Manfaat Aplikatif	6
E. Ruang Lingkup Penelitian	6
<b>BAB II          TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Hygiene dan Sanitasi Makanan	7
1. Pengertian Hygiene	7
2. Pengertian Sanitasi	8
B. Pengetahuan	8
C. Sikap	11
D. Perilaku	13
E. Pengolahan Makanan	16
1. Tenaga Penjamah Makanan	17
2. Tempat Pengolahan Makanan	18
3. Peralatan Pengolah Makanan	21
4. Peralatan Penyajian Makanan	23
F. Kerangka Teori	26
G. Kerangka Konsep	27
H. Definisi Operasional	28
<b>BAB III        METODE PENELITIAN</b>	
A. Rancangan Penelitian	30
B. Populasi dan Sampel	30

1. Populasi	30
2. Sampel	30
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	31
D. Pengumpulan Data	31
E. Pengolahan Data dan Analisis Data	32
1. Pengolahan Data	32
2. Analisis Data	35
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum RSJD Provinsi Lampung	36
B. Hasil	40
C. Pembahasan	43
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan	63
B. Saran	64
DAPTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	69

## DAFTAR TABEL

		<b>Halaman</b>
Tabel 1.	Definisi Operasional	28
Tabel 2.	Distribusi Keterisian TT Pasien di RSJD Provinsi Lampung	37
Tabel 3.	Nama Kepala Instalasi Gizi RSJD Provinsi Lampung	39
Tabel 4.	Distribusi pengetahuan <i>hygiene</i> sanitasi penjamah makanan	40
Tabel 5.	Distribusi sikap <i>hygiene</i> sanitasi penjamah makanan	40
Tabel 6.	Distribusi perilaku <i>hygiene</i> sanitasi penjamah makanan	41
Tabel 7.	Distribusi Ruang pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSJD Provinsi Lampung	42
Tabel 8.	Distribusi Peralatan pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSJD Provinsi Lampung	42
Tabel 9.	Distribusi Peralatan penyajian makanan di Instalasi Gizi RSJD Provinsi Lampung	43

## DAFTAR GAMBAR

		<b>Halaman</b>
Gambar 1.	Kerangka Teori	26
Gambar 2.	Kerangka Konsep	27

## DAPTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1.	Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSJD Provinsi Lampung`70
Lampiran 2.	Surat Persetujuan Menjadi Responden 71
Lampiran 3.	Lembar Data Responden 72
Lampiran 4.	Lembar Kuesioner Pengetahuan 73
Lampiran 5.	Lembar Kuesioner Sikap 77
Lampiran 6.	Lembar Kuesioner Perilaku 79
Lampiran 7.	Lembar Kuesioner Tempat Pengolahan 80
Lampiran 8.	Lembar Kuesioner Peralatan Pengolah 82
Lampiran 9.	Lembar Kuesioner Peralatan Penyajian 83
Lampiran 10.	Distribusi Hasil Jawaban Pengetahuan Penjamah Makanan 84
Lampiran 11.	Distribusi Hasil Jawaban Sikap Penjamah Makanan 85
Lampiran 12.	<i>Checklist</i> Hasil Pengamatan Perilaku Penjamah Makanan 86
Lampiran 13.	<i>Checklist</i> Hasil Pengamatan Tempat Pengolahan Makanan 87
Lampiran 14.	<i>Checklist</i> Hasil Pengamatan Peralatan Pengolahan Makanan 88
Lampiran 15.	<i>Checklist</i> Hasil Pengamatan Peralatan Penyajian Makanan 90
Lampiran 16.	Dokumentasi 91
Lampiran 17.	Surat Izin Penelitian 93
Lampiran 18.	Balasan Surat Izin Penelitian 94
Lampiran 19.	Data SPSS (Output Penelitian) 95