

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	Halaman
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
BIODATA PENULIS	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	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat	5
E. Ruang Lingkup	5
<b>BAB II    TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Higiene Sanitasi	6
B. Keadaan Higienen Perorangan Tenaga Pengolah Makanan	7
C. Sanitasi Pengolahan Makanan	8
D. Sikap	12
E. Perilaku	13
F. Distribusi Makanan	15
G. Kerangka Teori	19
H. Kerangka Konsep	20
I. Definisi Operasional	
<b>BAB III   METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Rancangan Penelitian	23
B. Subjek Penelitian	23
C. Tempat dan Waktu Penelitian	23
D. Pengumpulan Data	24
E. Pengolahan dan Analisis Data	24
<b>BAB IV    HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Instalasi Gizi RS Bhayangkara Bandar Lampung	28
B. Ketenagaan Instalasi Gizi RS Bhayangkara Bandar Lampung	29

C.	Alur Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Bandar Lampung	29
D.	Hasil	31
E.	Pembahasan	33
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A.	Kesimpulan	47
B.	Saran	47
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	49
	<b>LAMPIRAN</b>	54

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Definisi Operasional	21
Tabel 2. Ketenagaan Instalasi Gizi RS Bhayangkara Bandar Lampung Pada Jenis Pekerjaan dan Pendidikan	29
Tabel 3. Hasil Rata- Rata Sikap dan Perilaku Higiene Petugas Pengolah Makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Bandar Lampung	31
Tabel 3. Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung	31
Tabel 5. Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung	32
Tabel 6. Sanitasi Peralatan Distribusi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung	33

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Kerangka Teori	19
Gambar 2 Kerangka Konsep	20
Gambar 3 Alur Penyelenggaraan Makanan RS Bhayangkara Bandar Lampung	30

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Surat Izin Penelitian	54
Lampiran 2 Pernyataan Persetujuan Responden	57
Lampiran 3 Hasil Pengamatan Sikap Penjamah Makanan	58
Lampiran 4 Hasil Pengamatan Perilaku Tenaga Pengolah Makanan	60
Lampiran 5 Hasil Pengamatan Perilaku Tenaga Pengolah Makanan	62
Lampiran 6 Dokumentasi	64
Lampiran 7 Analisis Data	68
Lampiran 8 Lembar Pengamatan Sikap Higiene Tenaga Pengolah Makanan	70
Lampiran 9 Lembar Pernyataan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan	71
Lampiran 10 Lembar Pernyataan Perilaku Higiene Pramusaji Makanan	72
Lampiran 11 Lembar Pengamatan Sanitasi Tempat pengolahan Makanan	73
Lampiran 12 Lembar Pengamatan Sanitasi Peralatan Pengolah Makanan	74
Lampiran 13 Lembar Pengamatan Sanitasi Peralatan Distribusi Makanan	75