

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
LEMBAR SAMPUL LUAR .....	i
LEMBAR SAMPUL DALAM.....	ii
ABSTRAK.....	iii
SUMMARY.....	iv
BIODATA PENELITI.....	v
LEMBAR PERSETUJUAN.....	vi
LEMBAR PENGESAHAN.....	vii
LEMBAR PERNYATAAN.....	viii
MOTTO.....	ix
LEMBAR PERSEMBAHAN.....	x
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Ruang Lingkup.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
A. Kantin Sekolah.....	8
B. Diare.....	9
C. Makanan.....	10
D. Hygiene Sanitasi Makanan.....	11
E. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan.....	13
F. Faktor Hygiene Sanitasi Makanan.....	24
I. Kerangka Teori.....	27
J. Kerangka Konsep.....	28
K. Definisi Operasional.....	29
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>30</b>
A. Jenis Penelitian.....	30
B. Subjek Penelitian.....	30
C. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	30

D. Pengumpulan Data.....	31
G. Pengolahan dan analisis Data.....	31
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>33</b>
A. Gambaran Umum .....	33
B. Hasil Penelitian.....	37
C. Pembahasan.....	38
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>45</b>
A. Kesimpulan.....	45
B. Saran.....	45
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

	Halaman
<b>Tabel 1.1</b> Sekolah Dasar di Kec. Tegineneng Kab. Pesawaran .....	3
<b>Tabel 2.1</b> Suhu Penyimpanan Bahan Makanan .....	16
<b>Tabel 2.2</b> Penyimpanan Makanan Jadi.....	21
<b>Tabel 2.3</b> Definisi Operasional.....	29
<b>Tabel 4.1</b> Daftar Sekolah Dasar di Kecamatan. Tegineneng Kabupaten. Pesawaran.....	35
<b>Tabel 4.2</b> Distribusi Frekuensi Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan... ..	37

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
<b>Gambar 2.1</b> Kerangka teori .....	27
<b>Gambar 2.2</b> Kerangka konsep .....	28

## **DAFTAR LAMPIRAN**

**Lampiran 1** Checklist dan Kuisisioner

**Lampiran 2** Dokumentasi penelitian

**Lampiran 3** Surat Izin Penelitian