

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR JUDUL	i
RINGKASAN	iii
ABSTRACT	iv
BIODATA PENULIS	v
LEMBAR PERSETUJUAN	vi
LEMBAR PENGESAHAN	vii
LEMBAR PERNYATAAN	viii
MOTTO	ix
PERSEMBAHAN	x
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Pengelolaan Makanan	6
B. Pengertian Hygiene dan Sanitasi Makanan	6
C. Persyaratan Hygiene dan Sanitasi	8
D. Prinsip dalam Hygiene Sanitasi Makanan	13
E. Peranan Makanan dalam Penularan Penyakit	25
F. Pengertian Penjamah Makanan	27
G. Personal Hygiene Penjamah Makanan	28
H. Pengetahuan (<i>Knowledge</i>)	33
I. Konsep Perilaku	35
J. Ketersediaan Sarana atau Fasilitas Penunjang	38
K. Kerangka Teori	39
L. Kerangka Konsep	39
M. Definisi Operasional	40

BAB III	METODE PENELITIAN	42
	A. Rancangan Penelitian	42
	B. Subjek Penelitian	42
	C. Lokasi dan Waktu Penelitian	43
	D. Pengumpulan Data	43
	E. Pengolahan dan Analisis Data	43
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	48
	A. Hasil	48
	B. Pembahasan	52
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	64
	A. Kesimpulan	64
	B. Saran	65
	DAFTAR PUSTAKA	66
	LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
Tabel 3. 1	Definisi operasional	40
Tabel 4. 1	Jenis tempat makan yang diteliti	48
Tabel 4. 2	Hasil pegamatan berdasarkan variabel	50
Tabel 4. 3	Suhu penyimpanan bahan makanan	55
Tabel 4. 4	Suhu penyimpanan makanan jadi/masak	58

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar		Halaman
Gambar 1.1	Kerangka Teori	39
Gambar 1.2	Kerangka Konsep	39

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

- Lampiran 1 Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 2 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 3 Informed Consent
- Lampiran 4 Checklist Penelitian
- Lampiran 5 Lembar Konsul