

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>LEMBAR SAMPUL LUAR</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR SAMPUL DALAM</b>	<b>ii</b>
<b>RINGKASAN</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>iv</b>
<b>BIODATA</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	<b>vi</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	<b>vii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>ix</b>
<b>MOTTO</b>	<b>x</b>
<b>LEMBAR PERSEMBAHAN</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xviii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup Penelitian	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>7</b>
A. Rumah Sakit	7
B. Instalasi Gizi	11
C. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman	13
D. Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman	15
E. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman	21
F. Penyediaan Air Bersih	37
G. Pengawasan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman	41
H. Kerangka Teori	42
I. Kerangka Konsep	43
J. Definisi Operasional	44
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>49</b>
A. Jenis Penelitian	49

B. Lokasi dan Waktu Penelitian	49
C. Sumber Data	49
D. Teknik Pengumpulan Data	50
E. Informan Penelitian	51
F. Instrumen Penelitian	52
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	52
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>54</b>
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	54
B. Hasil	58
C. Pembahasan	90
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>107</b>
A. Simpulan	107
B. Saran	109
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>110</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>111</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor Tabel</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1 Standar Kebutuhan Air menurut Kelas Rumah Sakit dan Jenis Rawat	39
Tabel 2.2 Parameter Air untuk Keperluan Higiene dan Sanitasi	40
Table 2.3 Definisi Operasional	44
Tabel 3.1 Informan Penelitian	52
Tabel 4.1 Hasil Observasi Pemilahan/Penerimaan Bahan Pangan	58
Tabel 4.2 Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Pangan	61
Tabel 4.3 Hasil Observasi Pengolahan/Pemasakan Pangan	66
Tabel 4.4 Hasil Observasi Tempat Pengolahan Makanan	67
Tabel 4.5 Hasil Observasi Pejamah/Ketenagaan Makanan	71
Tabel 4.6 Hasil Observasi Perlengkapan dalam Pengolahan Makanan	74
Tabel 4.7 Hasil Observasi Cara Pengolahan Makanan	77
Tabel 4.8 Hasil Observasi Penyimpanan Pangan Matang	81
Tabel 4.9 Hasil Observasi Pengangkutan Pangan Matang	84
Tabel 4.10 10 Hasil Observasi Penyajian Pangan Matang	86

## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor Gambar</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Piring stainlees untuk pasien	19
Gambar 2.2 Penyimpanan piring stainlees	19
Gambar 2.3 Bahan pangan nabati	21
Gambar 2.4 Bahan pangan hewani	21
Gambar 2.5 Bahan pangan kemasan	22
Gambar 2.6 Kendaraan pengangkut bahan pangan	22
Gambar 2.7 Bahan pangan berada pada wadah dan suhu sesuai jenis	23
Gambar 2.8 Tempat penyimpanan bahan pangan disimpan terpisah menurut jenis dalam wadah	25
Gambar 2.9 Tempat penyimpanan bahan pangan kering dan kaleng	25
Gambar 2.10 Tempat penyimpanan bahan pangan basah/segar disesuaikan jenis dan suhu	25
Gambar 2.11 Alat pelindung diri saat mengolah makanan	32
Gambar 2.12 Wadah pangan matang tidak dicampur bahan pangan	32
Gambar 2.13 Kendaraan khusus pengangkut makanan matang	35
Gambar 2.14 Kerangka Teori	42
Gambar 2.15 Kerangka Konsep	43
Gambar 4.1 Tempat penerimaan bahan pangan	59
Gambar 4.2 Gudang penyimpanan bahan pangan basah	63
Gambar 4.3 Penyimpanan makanan setengah jadi/penyimpanan khusus pudding	63

Gambar 4.4 Penyimpanan bahan makanan lebih dari 1 minggu	63
Gambar 4.5 Penyimpanan bahan pangan siap olah	63
Gambar 4.6 Gudang penyimpanan bahan pangan kering	63
Gambar 4.7 Rak penyimpanan bahan pangan kering	63
Gambar 4.8 Tempat pengolahan pangan	68
Gambar 4.9 Pejamah makanan	72
Gambar 4.10 Penyimpanan dan alat yang digunakan dalam pengolahan makanan	75
Gambar 4.11 Cara mengolah makanan	78
Gambar 4.12 Tempat penyimpanan pangan matang	82
Gambar 4.13 Kendaraan khusus pengangkut makanan/troly	85

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Lembar Cheklist dan Kuisisioner

Lampiran 2 Lembar Wawancara

Lampiran 3 Surat Izin Penelitian

Lampiran 4 Surat Balasan Penelitian

Lampiran 5 Dokumentasi

Lampiran 6 Buku Bimbingan