

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL LUAR	i
LEMBAR JUDUL DALAM.....	ii
RINGKASAN	iii
ABSTRACT	v
LEMBAR PERSETUJUAN	vii
LEMBAR PENGESAHAN	viii
LEMBAR PERNYATAAN	ix
MOTTO	xi
LEMBAR PERSEMBAHAN	xii
KATA PENGANTAR.....	xiii
DAFTAR ISI.....	xv
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR.....	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Rumah Sakit.....	7
B. Makanan.....	9
C. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan	9
D. Hygiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit	13
E. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan	14
F. Gangguan Kesehatan Akibat Makanan.....	16
G. Kerangka Teori	18
H. Kerangka Konsep.....	19

I. Definisi Operasional	20
-------------------------------	----

BAB III METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian	22
B. Objek Penelitian	22
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	22
D. Populasi dan Sampel	22
E. Metode Pengumpulan Data	23
F. Pengolahan dan Analisis Data	23

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Rumah Sakit	31
B. Hasil Penelitian	34
C. Pembahasan.....	32

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

B. Kesimpulan	50
C. Saran	52

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Table 2.1 Definisi Operasional	21
Tabel 4.1 Hasil pengamatan pemilihan bahan makanan mentah di Rumah Sakit Hi. Muhammad Yusuf Lampung Utara Tahun 2021	34
Tabel 4.2 Hasil pengamatan pemilihan bahan makanan mentah di Rumah Sakit Hi. Muhammad Yusuf Lampung Utara Tahun 2021	35
Tabel 4.3 Hasil pengamatan penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Hi. Muhammad Yusuf Lampung Utara Tahun 2021	38
Tabel 4.4 Hasil pemeriksaan suhu gudang penyimpanan bahan makanan kering di Rumah Sakit Hi. Muhammad Yusuf Lampung Utara Tahun 2021	39
Tabel 4.5 Hasil pemeriksaan suhu penyimpanan bahan makanan basah di Rumah Sakit Hi. Muhammad Yusuf Lampung Utara Tahun 2021	40
Tabel 4.6 Hasil pengamatan pengangkutan makanan jadi di Rumah Sakit Hi. Muhammad Yusuf Lampung Utara Tahun 2021	43
Tabel 4.7 Hasil pengamatan penyajian makanan jadi di Rumah Sakit Hi. Muhammad Yusuf Lampung Utara Tahun 2021	45
Tabel 4.8 Hasil pengawasan Hygiene & Sanitasi Pangan di Rumah Sakit Hi. Muhammad Yusuf Lampung Utara Tahun 2021	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.2 Kerangka Teori.....	18
Gambar 1.2 Kerangka Konsep.....	19

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

- | | |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lampiran 1 | Checklist Hygine Sanitasi Makanan di RS. H. Muhammad Yusuf Kab. Lampung Utara Tahun 2021 |
| Lampiran 2 | Checklist Hygine Sanitasi Bahan Makanan Mentah di RS. H. Muhammad Yusuf Kab. Lampung Utara Tahun 2021 |
| Lampiran 3 | Qoesioner Hygine Sanitasi Makanan di RS. H. Muhammad Yusuf Kab. Lampung Utara Tahun 2021 |
| Lampiran 4 | Kegiatan Penelitian di RS. H. Muhammad Yusuf Kab. Lampung Utara Tahun 2021 |
| Lampiran 5 | Surat Izin Penelitian di Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.Tahun 2021 |
| Lampiran 6 | Surat Balasan Izin Penelitian di RS. H. Muhamad Yusuf Kab. Lampung Utara Tahun 2021 Tahun 2021 |