

DAFTAR ISI

Halaman

Judul.....	i
Cover.....	ii
Ringkasan.....	iii
Biodata Penulis.....	v
Lembar Persetujuan.....	vi
Lembar Pengesahan.....	vii
Lembar Pernyataan.....	viii
Lembar Persembahan.....	ix
Motto	x
Kata Pengantar.....	xi
Daftar Isi.....	xii
Daftar Tabel.....	xiv
Daftar Gambar.....	xv
Daftar Lampiran.....	xvi

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Ruang Lingkup.....	6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Diare.....	8
B. Klasifikasi Diare.....	8
C. Gejala Klinis Penyakit Diare.....	9
D. Faktor Penyebab Diare.....	10
E. Cara Penularan Diare.....	14

	F. Pencegahan Penyakit Diare.....	15
	G. Pengertian Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan.....	19
	H. Kerangka Teori.....	31
	I. Kerangka Konsep.....	32
	J. Definisi Operasional.....	33
BAB III	METODE PENELITIAN	
	A. Jenis Penelitian.....	38
	B. Populasi dan Sampel.....	38
	C. Cara Pengumpulan Data.....	39
	D. Pengolahan Data.....	39
	E. Analisis Data.....	40
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	41
	B. Hasil Penelitian.....	42
	C. Pembahasan.....	45
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan.....	56
	B. Saran.....	56
	DAFTAR PUSTAKA	
	LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
Tabel 2.1	Suhu penyimpanan bahan makanan	22
Tabel 2.2	Suhu penyimpanan makanan masak	25
Tabel 4.1	Distribusi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, penyajian makanan dan penjamah makanan	43

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori	31
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	32

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

Lampiran I	Surat Keterangan Izin Penelitian
Lampiran II	Ceklist Pengambilan Data
Lampiran III	Data Hasil Perhitungan Manual
Lampiran IV	Dokumentasi Penelitian