

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL LUAR	i
SAMPUL DALAM	ii
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	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masala	5
C. Tujuan Penelitian	6
1. Tujuan Umum	6
2. Tujuan Khusus	6
D. Manfaat Penelitian	7
E. Ruang Lingkup	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Rumah Sakit	9
B. Pengertian Makanan	11
C. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan	12
D. Pengertian <i>E.coli</i>	16
E. Faktor Penyebab Terjadinya Infeksi <i>E.coli</i>	16
F. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit	17
G. Penyelenggaraan Penyehatan Pangan	20
H. Hygiene Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit	25
I. Kerangka Teori	27
J. Kerangka Konsep	28
K. Definisi Operasional	29
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	33
B. Subjek Penelitian	33

	C. Lokasi dan Waktu Penelitian	34
	D. Pengumpulan Data	34
	E. Pengolahan dan Analisis Data	35
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	A. Gambaran Umum Rumah Sakit Umum Daerah KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat	36
	B. Hasil Penelitian	40
	C. Pembahasan	46
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan	55
	B. Saran	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Definisi Operasional	29
Tabel 1.2 Jumlah Seluruh Pegawai Rumah Sakit Diperinci Menurut Pendidikan dan Profesi	37
Tabel 1.3 Struktural Organisasi Rumah Sakit Umum Daerah KH. Muhammad Thohir Tahun 2020	40
Tabel 1.4 Hasil observasi pengamatan Bahan Makanan dan Makanan Jadi di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022	40
Tabel 1.5 Hasil observasi pengamatan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022	41
Tabel 1.6 Hasil observasi pengamatan Tempat Pengolahan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022	42
Tabel 1.7 Hasil observasi pengamatan Peralatan Masak di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022	42
Tabel 1.8 Hasil observasi pengamatan Penjamah Pangan dan pangan jadi di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022	43
Tabel 1.9 Hasil observasi pengamatan Pengangkutan Pangan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022	43
Tabel 1.10 Hasil observasi pengamatan Penyajian Pangan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir	

	Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022	44
Tabel 1.11	Hasil observasi pengamatan memenuhi Standar Baku Mutu Pangan Siap Saji di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022	45
Tabel 1.12	Hasil pemeriksaan E.coli dan Coliform Air Bersih Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022	45
Tabel 1.13	Hasil pemeriksaan Angka Kuman pada Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022	46
Tabel 1.14	Hasil pemeriksaan Angka Kuman pada Usap Alat Makan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022	46

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Kerangka Teori	27
Gambar 1.2 Kerangka Konsep	28

DAFTAR LAMPIRAN

- LAMPIRAN 1** Cheklist Hygiene Pengelolaan Sanitasi Makanan
- LAMPIRAN 2** Kuesioner Hygiene Pengelolaan Sanitasi Makanan
- LAMPIRAN 3** Instrumen Untuk Hygiene Sanitasi Makanan Jasaboga
Golongan B
- LAMPIRAN 4** Surat Izin Penelitian dari Kampus
- LAMPIRAN 5** Surat Izin Penelitian dari Penanaman Modal dan Pelayanan
Terpadu Satu Pintu Kabupaten Pesisir Barat
- LAMPIRAN 6** Surat Balasan dari Rumah Sakit KH Muhammad Thohir
Kabupaten Pesisir Barat
- LAMPIRAN 7** Hasil pemeriksaan Angka Kuman pada Makanan
- LAMPIRAN 8** Hasil pemeriksaan Angka Kuman pada Usap Alat Makan
- LAMPIRAN 9** Hasil pemeriksaan E.coli dan Coliform Air Bersih
- LAMPIRAN 10** Dokumentasi Penelitian