

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN SAMPUL LUAR	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	vii
ABSTRAK	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengetahuan	6
B. Sikap	7
C. Perilaku	8
D. Hygiene Dan Sanitasi Penjamah Makanan	9
E. Pondok Pesantren	15
F. Sanitasi Pengolahan Makanan	16
G. Kerangka Teori	25
H. Kerangka Konsep	26
I. Definisi Operasional	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	30
B. Subjek Penelitian	30
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	30
D. Pengumpulan Data	30
E. Pengolahan dan Analisis Data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	35
B. Hasil Penelitian	38
C. Pembahasan	41

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	50
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	55

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Definisi Operasional	27
Tabel 2. Santri yang Tinggal di Asrama Pondok Pesantren Tahun 2022	36
Tabel 3. Distribusi Jenis Kelamin	38
Tabel 4. Distribusi Usia	39
Tabel 5. Distribusi Pendidikan	39
Tabel 6. Pengetahuan Hygiene Petugas Penjamah Makanan	40
Tabel 7. Sikap Hygiene petugas penjamah makanan	40
Tabel 8. Perilaku hygiene petugas penjamah makanan	41
Tabel 9. Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan	41
Tabel 10. Ruang Pengolahan Makanan	42
Tabel 11. Sanitasi Peralatan Penyajian Makanan	42

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Kerangka Teori	25
Gambar 2 Kerangka Konsep	26

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Persetujuan	56
Lampiran 2. Lembar Surat Izin Penelitian	57
Lampiran 3. Lembar Surat Sudah Melakukan Penelitian	59
Lampiran 4. Lembar Kuesioner Pengetahuan Hygiene Petugas Penjamah Makanan	61
Lampiran 5. Lembar Kuesioner Sikap Hygiene Petugas Penjamah Makanan	64
Lampiran 6. Lembar Formulir Pengamatan Perilaku Hygiene Petugas Penjamah Makanan	68
Lampiran 7. Lembar Kuesioner Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan	70
Lampiran 8. Lembar Kuesioner Sanitasi Peralatan Penyajian Makanan	71
Lampiran 9. Lembar Formulir Pengamatan Tempat Pengolahan	72
Lampiran 10. Foto Dokumentasi	73