

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan	5
D. Manfaat	6
E. Ruang Lingkup	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Pengetahuan Tentang Hygiene dan Sanitasi	7
B. Sikap Hygiene dan Sanitasi	9
C. Perilaku Hygiene	11
D. Sanitasi	13
E. Pengolah Makanan	22
F. Pondok Pesantren	24
G. Kerangka Teori	25
H. Kerangka Konsep	26
I. Definisi Operasional	27
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Rancangan Penelitian	29
B. Subjek Penelitian	29
C. Lokasi Penelitian dan Waktu Penelitian	30
D. Pengumpulan Data	30
E. Pengolahan Data dan Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	34
B. Hasil Penelitian	37
C. Pembahasan	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	54

A. Kesimpulan	54
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Definisi Operasional	27
Tabel 2. Pengetahuan Hygiene Penjamah Makanan	37
Tabel 3. Sikap Hygiene Penjamah Makanan	38
Tabel 4. Pengamatan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan	38
Tabel 5. Pengamatan Ruang Pengolahan Makanan	39
Tabel 6. Pengamatan Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan	41
Tabel 7. Pengamatan Sanitasi Peralatan Penyajian Makanan	42

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1.	Kerangka Teori	25
Gambar 2.	Kerangka Konsep	26

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Surat Izin Poltekkes	61
Lampiran 2	Lembar Persetujuan	62
Lampiran 3	Kuisisioner Pengetahuan Hygiene dan Sanitasi	64
Lampiran 4	Pengamatan Sikap Hygiene Tenaga Pengolah Makanan	68
Lampiran 5	Pengamatan Hygiene Tenaga Pengolah Makanan	70
Lampiran 6	Pengamatan Ruang Pengolahan Makanan	71
Lampiran 7	Pengamatan Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan	72
Lampiran 8	Pengamatan Sanitasi Peralatan Penyajian Makanan	73
Lampiran 9	Dokumentasi Penelitian	74
Lampiran 10	Struktur Organisasi Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin	76