

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	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Higiene dan Sanitasi	7
B. Higiene Penjamah Makanan	11
C. Sanitasi Pengolahan Makanan	12
D. Zat Gizi Makro	18
E. Kerangka Teori	23
F. Kerangka Konsep	24
G. Definisi Operational	25
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	26
B. Subjek Penelitian	26
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	27
D. Pengumpulan Data	28
E. Instrumen Pengumpulan Data	28
F. Pengolahan dan Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Pondok Pesantren	31
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan	32
C. Hasil	32
D. Pembahasan	37

BAB V	PENUTUP	
	A. Kesimpulan	48
	B. Saran	49
	DAFTAR PUSTAKA	50
	LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Angka Kecukupan Gizi	22
Tabel 2. Definisi Operational	25
Tabel 3. Distribusi Frekuensi Higiene Penjamah Makanan	32
Tabel 4. Penilaian Sanitasi Ruang Pengolahan	33
Tabel 5. Penilaian Sanitasi Peralatan Pengolahan	34
Tabel 6. Distribusi Frekuensi Asupan Energi	35
Tabel 7. Distribusi Frekuensi Asupan Protein	35
Tabel 8. Distribusi Frekuensi Asupan Lemak	36
Tabel 9. Distribusi Frekuensi Asupan Karbohidrat	36

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori	23
Gambar 2. Kerangka Konsep	24

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1.	Surat Perizinan Poltekkes	54
Lampiran 2.	Surat Perizinan Ponpes	55
Lampiran 3.	Siklus Menu 7 Hari	56
Lampiran 4.	Lembar Persetujuan Responden	57
Lampiran 5.	Lembar <i>Checklist</i> Higiene	58
Lampiran 6.	Lembar <i>Checklist</i> Sanitasi	59
Lampiran 7.	Formulir <i>Recall</i> 24 Jam	61
Lampiran 8.	Dokumentasi Kegiatan	62