

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
KATA PENGANTAR	v
BIODATA PENULIS	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
 BAB 1	
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat Teoritis	4
2. Manfaat Aplikatif	4
E. Ruang Lingkup	4
 BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA	6
<u>A.</u> Hygiene dan Sanitasi Makanan	6
<u>B.</u> Pengetahuan	9
<u>C.</u> Perilaku	13
<u>D.</u> Pengolahan Makanan	16
1. Tenaga Penjamah Makanan	16
2. Tempat Pengolahan Makanan (TPM)	17
3. Peralatan Pengolah Makanan	17
<u>E.</u> Peralatan Penyajian Makanan	24
<u>F.</u> Kerangka Teori	27
<u>G.</u> Kerangka Konsep	28
<u>H.</u> Definisi Oprasional	29
 BAB III	
METODE PENELITIAN	31
A. Rancangan Penelitian	31
B. Subjek Penelitian	31
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	31
D. Pengumpulan Data	31
E. Pengolahan dan Analisis Data	32
1. Pengolahan Data	32
2. Analisis Data	32

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	35
	A. Gambaran Umum Rumah Sakit Advent Bandar Lampung	35
	B. Gambaran Umum Instalasi Gizi	36
	C. Hasil Penelitian	39
	D. Pembahasan	44
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	55
	A. Kesimpulan	55
	B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA		58
LAMPIRAN		62

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Definisi Oprasional	32
Tabel 2.	Distribusi Pengetahuan <i>Hygiene</i> Sanitasi Tenaga Pengolah (Pemasak) dan Pendistribusian Makanan	45
Tabel 3.	Tingkatan Pengetahuan <i>Hygiene</i> Sanitasi Tenaga Pengolah dan Pendistribusia Makanan di Rumah Rumah Sakit Advent Bandar Lampung 2025	45
Tabel 4.	Distribusi Perilaku <i>Hygiene</i> Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung 2025	46
Tabel 5.	Tingkatan Perilaku Tenaga Pengolah (Pemasak) dan Pendistribusian Makanan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung 2025	47
Tabel 6.	Ceeklist Hasil Pengamatan Ruang Tempat Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung 2025	48
Tabel 7.	Ceeklist Hasil Pengamatan Sanitasi Peralatan Pengolah dan Peralatan Penyajian Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung 2025	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar	1 Kerangka Teori	27
Gambar	2 Kerangka Konsep	28

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Pernyataan persetujuan	39
Lampiran 2 Kuisisioner Penelitian Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Hygiene Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung	40
Lampiran 3 Data SPSS (Output Penelitian)	75
Lampiran 4 Contoh Hasil Lembar Pernyataan Menjadi Responden	76
Lampiran 5 Formulir Karakteristik Penelitian	77
Lampiran 6 Contoh Hasil Kuisisioner Penelitian	78
Lampiran 7 Contoh Hasil Ceeklist Perilaku Tenaga Pengolah Makanan	79
Lampiran 8 Hasil Pengamatan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan	80
Lampiran 9 Hasil Pengamatan Sanitasi Peralatan Penyajian dan Pengolahan Makanan	81
Lampiran 10 Surat Izin Penelitian Kampus	82
Lampiran 11 Balasan Surat Izin Penelitian Rumah Sakit	84
Lampiran 12 Surat Kealayanan Etik	85
Lampiran 13 Dokumentasi	86