

DAFTAR ISI

LEMBAR SAMPUL LUAR	I
LEMBAR SAMPUL DALAM	II
RINGKASAN	III
ABSTRACT	IV
BIODATA PENULIS	V
LEMBAR PERSETUJUAN	VI
LEMBAR PENGESAHAN	VII
LEMBAR PERNYATAAN	VIII
MOTTO	IX
LEMBAR PERSEMBAHAN	X
KATA PENGANTAR	XI
DAFTAR ISI	XII
DAFTAR TABEL	XIV
DAFTAR LAMPIRAN	XV
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar belakang	1
B. Rumusan masalah	5
C. Tujuan penelitian	5
D. Manfaat penelitian	6
E. Ruang lingkup	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian sanitasi rumah sakit	7
B. Pengertian hygiene sanitasi makanan	9
C. Fungsi dan kegunaan makanan	11
D. Peran makanan dalam penularan penyakit	11
E. Enam prinsip hygiene sanitasi makanan	12
F. Kerangka teori	22
G. Kerangka konsep	23
H. Definisi operasional	24

BAB III METODE PENELITIAN

A. Rancangan penelitian	26
B. Tempat dan waktu penelitian	27
C. Subjek penelitian	27
D. Pengolahan dan analisis data	28

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum	29
B. Gambaran karakteristik informa	34
C. Hasil penelitian	36
D. Pembahasan	58

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	66
B. Saran	67

DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Penyimpanan makanan jadi	18
Tabel 2.2 Definisi operasional	24
Tabel 3.1 Daftar Informan	27
Tabel 4.1 Karakteristik informan sumber utama	35
Tabel 4.2 Karakteristik informan triangulasi sumber	35
Tabel 4.3 Karakteristik informan kunci	35
Tabel 4.4 Hasil observasi pemilihan bahan makanan	39
Tabel 4.5 Hasil observasi penyimpanan bahan makanan	42
Tabel 4.6 Hasil observasi tempat pengolahan makanan	47
Tabel 4.7 Hasil observasi peralatan masak	49
Tabel 4.8 Hasil observasi pejamah makanan	51
Tabel 4.9 Hasil observasi pengangkutan makanan	55

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor lampiran	
Lampiran 1	Pedoman wawancara mendalam
Lampiran 2	Ceklist sanitasi makanan di rumah sakit
Lampiran 3	Siklus menu instalasi gizi
Lampiran 4	Jadwal dinas pegawai produksi makanan
Lampiran 5	Dokumentasi
Lampiran 6	Surat izin