

DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL	i
RINGKASAN	ii
ABSTRACT	iii
BIODATA PENULIS	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PEGESAHAN	vi
LEMBAR PERNYATAAN	vii
MOTTO	viii
LEMBAR PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penulis	7
D. Manfaat	8
E. Ruang Lingkup	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Rumah Sakit	9
B. Hygiene Sanitasi	11

C. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit	14
D. Persyaratan Kesehatan Pangan Olahan Siap Saji	17
E. Enam Prinsip	19
F. Kerangka Teori	25
G. Kerangka Konsep	26
H. Definisi Operasional	27
BAB III METODE	
A. Jenis Penelitian	29
B. Subjek Penelitian	29
C. Lokasi Dan Waktu Penelitian	29
D. Pengumpulan Data	30
E. Alat Pengumpulan Data	30
F. Pengolahan Dan Analisis Data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Rumah Sakit Jiwa	32
B. Hasil Penelitian	34
C. Pembahasan	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	47
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
Tabel 2.1	Standar Baku Mutu Parameter Air Untuk Keperluan Hygiene Sanitasi	16
Tabel 2.2	Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Media Pangan Olahan Siap Saji	17
Tabel 2.3	Definisi Operasional	28
Tabel 4.1	Pemilihan / Penerimaan bahan pangan	34
Tabel 4.2	Penyimpanan Bahan Pangan	35
Tabel 4.3	Pengolahan / Pemasakan Bahan Pangan	38
Tabel 4.4	Penyimpanan Pangan Matang	40
Tabel 4.5	Pengangkutan Pangan Matang	41
Tabel 4.6	Penyajian Pangan Matang	42

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori	25
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	26

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

Lampiran 1	: Lembar Checklist
Lampiran 2	: Format Wawancara
Lampiran 3	: Lembar Kuesioner
Lampiran 4	: Dokumentasi