

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR SAMPUL LUAR	i
LEMBAR SAMPUL DALAM	ii
ABSTRAK	iii
BIODATA PENULIS	v
LEMBAR PERSETUJUAN	vi
LEMBAR PENGESAHAN	vii
LEMBAR PERNYATAAN	viii
PERSEMBAHAN	ix
MOTTO	xi
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Higiene dan Sanitasi Makanan dan minuman	6
B. Pengolah Makanan	11
C. Karakteristik Penjamah Makanan	18
D. Kerangka Teori	28
E. Kerangka Konsep	29
F. Definisi Operasional	30

BAB III METODE PENELITIAN	32
A. Rancangan Penelitian	32
B. Lokasi dan Tempat Penelitian	32
C. Subjek dan Objek Penelitian	32
D. Pengumpulan Data	33
E. Pengolahan Data	34
F. Analisis Data	36
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 37
A. Gambaran Umum Rumah Sakit Bhayangkara Kota Bandar Lampung	37
B. Hasil Penelitian	42
C. Pembahasan	47
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	 62
A. Kesimpulan	62
B. Saran	63
 DAFTAR PUSTAKA	 65
 LAMPIRAN	 68

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 1. Definisi operasional	30
Tabel 2. Daftar nama pekerja serta kedudukannya di instalasi gizi RS Bhayangkara Tahun 2025	40
Tabel 3. Penilaian aspek individu	42
Tabel 4. Distribusi frekuensi responden berdasarkan pengetahuan	43
Tabel 5. Distribusi frekuensi responden berdasarkan perilaku	44
Tabel 6. Distribusi frekuensi responden berdasarkan tingkat pendidikan	45
Tabel 7. Distribusi frekuensi responden berdasarkan lama bekerja.	46

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 1. Kerangka Teori	28
Gambar 2. Kerangka Konsep	29
Gambar 3. Keterangan TT rawat inap di RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung	39

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1.** Pernyataan Persetujuan
- Lampiran 2.** Kuisioner Penelitian Gambaran Pengetahuan Dan Pelaksanaan Hygiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung
- Lampiran 3.** Surat izin penelitian dan Surat Balasan Penelitian
- Lampiran 4.** Dokumentasi penelitian