

DAFTAR ISI

	halaman
LEMBAR SAMPUL LUAR	i
LEMBAR SAMPUL DALAM	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
BIODATA PENULIS	v
LEMBAR PERSETUJUAN	vi
LEMBAR PENGESAHAN	vii
LEMBAR PERNYATAAN	viii
MOTTTO	ix
PERSEMBAHAN	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
E. Ruang Lingkup	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Diare	9
B. Pengertian Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan	20
C. Pengertian E. Coli	31
D. Kerangka Teori	33
E. Kerangka Konsep	34
F. Definisi Operasional	34
BAB III METODE PENELITIAN	36
A. Rencana Penelitian	36
B. Objek Penelitian	36
C. Lokasi Dan Waktu Penelitian	37
D. Pengumpulan Data	37
E. Pengolahan dan Analisis Data	40

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	45
	A. Gambaran Umum Tempat Penelitian	45
	B. Hasil	46
	C. Pembahasan	48
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	56
	A. Kesimpulan	56
	B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA		59
LAMPIRAN		62

DAFTAR TABEL

Nomor tabel		halaman
Tabel 2.1	Definisi Operasional	34
Tabel 3.1	Kuesioner Penelitian	38
Tabel 4.1	Distribusi frekuensi hasil penelitian gambaran hygiene sanitasi pengolahan makanan pada rumah penderita diare wi wilayah kerja Puskesmas Rawat Inap Tanjung Sari Natar Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2024	46

DAFTAR GAMBAR

Nomor gambar		halaman
Gambar 2.1	Suhu Penyimpanan Makanan	23
Gambar 2.2	Penyimpanan Makanan Masak	26
Gambar 2.3	Kerangka Teori	33
Gambar 2.4	Kerangka Konsep Gambaran Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan pada Rumah Penderita Diare di Wilayah Kerja Puskesmas Rawat Inap Tanjung Sari Natar Kabupaten Lampung Selatan	34