

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
LEMBAR BIODATA	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan	7
B. Tingkat Pengetahuan	11
C. Standar Operasional Prosedur (SOP)	15
D. Kerangka Teori	19
E. Kerangka Konsep	20
F. Definisi Operasional	21
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	22
B. Subjek Penelitian	22
C. Lokasi dan Waktu	22
D. Populasi dan Sampel	22
E. Variabel Penelitian	23
F. Pengumpulan Data	24
G. Pengolahan Data	24
H. Analisis Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Rumah Sakit	27
B. Gambaran Instalasi Gizi	27
C. Hasil	28
D. Pembahasan	32
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	37
B. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Kerangka Teori	19
Gambar 2 Kerangka Konsep	20
Gambar 3 Struktur Organisasi	