

## DAFTAR ISI

|   | Halaman |
|---|---------|
| RINGKASAN.....                                  | iii     |
| BIODATA PENULIS .....                           | v       |
| LEMBAR PERSETUJUAN .....                        | vi      |
| LEMBAR PENGESAHAN.....                          | vii     |
| LEMBAR PERNYATAAN .....                         | viii    |
| MOTTO.....                                      | ix      |
| PERSEMBAHAN .....                               | x       |
| KATA PENGANTAR.....                             | xi      |
| DAFTAR ISI .....                                | xiii    |
| DAFTAR TABEL .....                              | xv      |
| DAFTAR GAMBAR .....                             | xiv     |
| <br><b>BAB I PENDAHULUAN</b>                    |         |
| A. Latar Belakang.....                          | 1       |
| B. Rumusan Masalah.....                         | 5       |
| C. Tujuan Penelitian .....                      | 5       |
| D. Manfaat Penelitian .....                     | 6       |
| E. Ruang Lingkup .....                          | 7       |
| <br><b>BAB II TINJAUAN PENELITIAN</b>           |         |
| A. Rumah Sakit .....                            | 8       |
| B. Hygine Sanitasi Makanan.....                 | 10      |
| C. Makanan Sebagai Media Penular Penyakit ..... | 11      |
| D. Prinsip Hygine Sanitasi Makanan.....         | 13      |
| E. Kerangka Teori .....                         | 32      |
| F. Kerangka Konsep.....                         | 32      |
| G. Variabel Penelitian.....                     | 33      |
| H. Definisi Operasional .....                   | 34      |

### **BAB III TINJAUAN PENELITIAN**

|   |    |
|---|----|
| A. Jenis Penelitian .....                 | 36 |
| B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....       | 36 |
| C. Subjek Penelitian .....                | 36 |
| D. Pengumpulan Data.....                  | 37 |
| E. Pengolahan Data Dan Analisis Data..... | 37 |

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| A. Gambaran Umum Rumah Sakit..... | 39 |
| B. Hasil Penelitian.....          | 48 |
| C. Pembahasan .....               | 58 |

### **BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

|                  |    |
|------------------|----|
| A. Simpulan..... | 67 |
| B. Saran.....    | 68 |

|                      |    |
|----------------------|----|
| DAFTAR PUSTAKA ..... | 70 |
|----------------------|----|

## DAFTAR TABEL

| Nomor Tabel  | Halaman |
|--|---------|
| Tabel 2.1 Definisi Oprasional  | 34      |
| Tabel 4.1 Kompenen Yang Dinilai Mengenai Tinjauan Enam Prinsip<br>Hygiene Sanitasi Makanan | 48      |
| Tabel 4.2 Pemilahan Bahan Makanan  | 49      |
| Tabel 4.3 Penyimpanan Bahan Makanan  | 50      |
| Tabel 4.4 Pengolahan Makanan   | 52      |
| Tabel 4.4.1 Tempat Pengolahan Makanan  | 52      |
| Tabel 4.4.2 Peralatan Masak  | 53      |
| Table 4.4.3 Penjamah Makanan   | 54      |
| Tabel 4.5 Pengangkutan Makanan Jadi  | 55      |
| Tabel 4.6 Hasil Laboratorium   | 57      |
| Tabel 4.6.1 Hasil Laboratorium Makanan   | 57      |
| Tabel 4.6.2 Hasil Laboratorium Aalat Masak Dan Alat Makan                                  | 58      |

## DAFTAR GAMBAR

| Nomor Gambar                | Halaman |
|-----------------------------|---------|
| Gambar 2.1. Kerangka Teori  | 32      |
| Gambar 2.3. Kerangka Konsep | 29      |
| Lampiran                    |         |