

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	X
DAFTAR LAPIRAN	XI
BAB I	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Bagi Penulis	4
1.4.2 Bagi Jurusan Gizi	4
1.4.3 Bagi Rumah Sakit Pertamina Dumai	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	4
BAB II	5
2.1 Definisi Higiene dan Sanitasi	5
2.1.1 Definisi Higiene	5
2.1.2 Definisi Sanitasi	5
2.2 Definisi Makanan.....	5
2.3 Penjamah Makanan.....	6
2.3.1 Pengertian Pengetahuan	6
2.3.2 Pengertian Sikap.....	7
2.3.3 Pengertian Perilaku	8
2.4 Definisi Pelayanan Gizi	8
2.5 Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan	9
2.5.1 Pemilihan Bahan Makanan	9
2.5.2. Penyimpanan Bahan Makanan	10
2.5.3 Pengolahan Makanan	11
2.5.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	12
2.5.5 Pengangkutan Makanan	13
2.5.6. Penyajian Makanan	13
2.6 Kerangka Teori	16
BAB III	18
KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	18
3.1 Kerangka Konsep.....	18
BAB VI	20
4.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	20
4.2 Waktu dan Tempat.....	20
4.3 Populasi dan Sampel Penelitian.....	20

4.4.1 Populasi.....	20
4.4.2 Sampel.....	20
4.4 Jenis	21
4.4.1 Jenis Data	21
4.4.2 Cara Pengumpulan Data.....	21
4.5 Pengolahan dan Analisa Data	22
BAB V	24
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
5.1 Gambaran Umum Rumah Sakit Pertamina Dumai.....	24
5.2 Gambaran Umum Instalasi Gizi Rumah Sakit Pertamina	24
5.3 Gambaran Umum Responden.....	25
5.4 Hasil Penelitian	26
5.5 Pembahasan	27
BAB VI.....	32
KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
6.1 Kesimpulan	32
6.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA.....	33

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan	11
Tabel 2. 2 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Jadi/Masak	13
Tabel 5. 1 Distribusi Karakteristik Responden Di instalasi Gizi Rs Pertamina	24
Tabel 5. 2 Distribusi Frekuensi Responden Menurut Pengetahuan.....	25
Tabel 5. 3 Distribusi Frekuensi Responden Menurut Sikap	25
Tabel 5. 4 Distribusi Frekuensi Responden Menurut Perilaku.....	25
Tabel 5. 5 Distribusi Frekuensi Pengetahuan	26
Tabel 5. 6 Distribusi Frekuensi Sikap.....	27
Tabel 5. 7 Distribusi Frekuensi Perilaku	28

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden
- Lampiran 2. Lembar Pengetahuan Penjamah Makanan Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan
- Lampiran 3. Lembar Sikap Penjamah Makanan Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan
- Lampiran 4. Lembar Sikap Penerapan/Tindakan Makanan Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan
- Lampiran 5. Output
- Lampiran 6. Surat Izin Penelitian