

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vi
<b>ABSTRAK</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Penelitian .....	3
1. Tujuan Umum .....	3
2. Tujuan Khusus .....	3
D. Manfaat Penelitian .....	3
E. Kerangka Konsep .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
A. Penyelenggaraan Makanan .....	5
1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan .....	5
2. Syarat Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	5
3. Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	5
4. Sifat Penyelenggaraan Makanan .....	6
5. Penyelenggaraan Makanan Komersial .....	6
B. Restoran .....	7
1. Definisi .....	7
2. Klasifikasi Restoran .....	7
3. Faktor yang Mempengaruhi Konsumen Datang ke Restoran .....	9
C. Pengetahuan .....	14
1. Definisi pengetahuan .....	14
2. Tingkatan Pengetahuan .....	14
3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan .....	15
4. Pengukuran Tingkat Pengetahuan .....	17
D. Sikap .....	17
1. Definisi Sikap .....	17
2. Komponen Pokok Sikap .....	17
3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sikap .....	18
4. Hasil-hasil penelitian tingkat pengetahuan dan perilaku tenaga penjamah makanan .....	18
E. Tenaga Penjamah Makanan .....	19
1. Pengertian Tenaga Penjamah Makanan .....	19

2. Persyaratan Tenaga Penjamah Makanan .....	19
3. Karakteristik Penjamah Makanan.....	20
F. Higiene Sanitasi Restoran .....	22
1. Definisi .....	22
2. Persyaratan Higiene Sanitasi Restoran.....	22
3. Tingkat Mutu ( <i>grading</i> ) Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran..	31
4. Jenis Tingkat Mutu ( <i>grading</i> ) Rumah Makan dan Restoran.....	31
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>33</b>
A. Jenis dan Rencana Penelitian .....	33
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	33
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	33
1. Populasi Penelitian.....	33
2. Sampel dan Teknik Sampling Penelitian .....	33
3. Besar Sampel .....	34
D. Variabel Penelitian .....	34
1. Variabel Bebas.....	34
2. Variabel Terikat.....	34
E. Definisi Operasional Variabel .....	34
F. Instrumen Penelitian.....	35
G. Teknik Pengumpulan Data.....	36
H. Teknik Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data.....	36
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>40</b>
A. Gambaran Umum UB Coffee Malang .....	40
1. Profil UB Coffee Malang.....	40
2. Gambaran Ruang Pengolahan Makanan dan Minuman di UB Coffee Malang .....	41
B. Gambaran Umum Responden.....	42
1. Usia.....	42
2. Jenis Kelamin.....	43
3. Tingkat Pendidikan.....	43
4. Masa Kerja.....	44
C. Tingkat Pengetahuan Responden .....	45
D. Perilaku Higiene Tenaga Penjamah Makanan.....	46
E. Uji Kelayakan Higiene Sanitasi UB Coffee Malang.....	48
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>54</b>
A. Kesimpulan .....	54
B. Saran .....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>56</b>

## DAFTAR TABEL

No	Uraian	Halaman
Tabel 1.	Jenis Restoran Berdasarkan Makanan dan Minuman Serta Kegiatan yang Ada di Dalamnya.....	7
Tabel 2.	Definisi Operasional Variabel .....	34
Tabel 3.	Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pengetahuan .....	45
Tabel 4.	Distribusi Responden Berdasarkan Perilaku Higiene Sanitasi.....	46
Tabel 5.	Distribusi Responden Berdasarkan Pengetahuan dan Perilaku Higiene ...	47
Tabel 6.	Penilaian Kelaikan Higiene Sanitasi Rumah Makan UB Coffee Malang ....	49

## DAFTAR GAMBAR

No	Uraian	Halaman
	Gambar 1. Kerangka konsep .....	4
	Gambar 2. Distribusi Responden Berdasarkan Usia .....	42
	Gambar 3. Distribusi Responden berdasarkan Jenis Kelamin.....	43
	Gambar 4. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan .....	44
	Gambar 5. Distribusi Responden Berdasarkan Masa Kerja .....	45

## DAFTAR LAMPIRAN

No	Uraian	Halaman
Lampiran 1.	Lembar Persetujuan Responden.....	59
Lampiran 2.	Kuesioner Penelitian .....	60
Lampiran 3.	Check List Tenaga Penjamah Makanan .....	65
Lampiran 4.	Form Pemeriksaan Kelaikan Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran KEPMENKES Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 .....	66
Lampiran 5.	Uraian Variabel Nilai Pemeriksaan Kelaikan Higiene dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran Kepmenkes Nomor 1098/MENKES/SK/VII2003 .....	69
Lampiran 6.	Tabulasi Data Tingkat Pengetahuan Responden .....	76
Lampiran 7.	Tabulasi Data Perilaku Responden .....	77
Lampiran 8.	Surat keterangan telah melakukan penelitian .....	78
Lampiran 9.	Dokumentasi Penelitian.....	79