

DAFTAR ISI

| | |
|--|----------|
| Lembar Persetujuan | i |
| Lembar Pengesahan | ii |
| Kata Pengantar..... | iv |
| Daftar Isi | v |
| Daftar Tabel..... | vii |
| Daftar Lampiran..... | viii |
| Daftar Gambar | ix |
| Abstrak | 1 |
| BAB I Pendahuluan | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 2 |
| C. Tujuan Penelitian | 3 |
| D. Manfaat Penelitian | 4 |
| E. Kerangka Konsep..... | 5 |
| BAB II Tinjauan Pustaka | 7 |
| A. Penyelenggaraan Makanan | 7 |
| A.1 Definisi Penyelenggaraan Makanan | 7 |
| A.2 Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan..... | 7 |
| A.3 Prinsip-Prinsip Penyelenggaraan Makanan..... | 8 |
| A.4 Elemen Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan | 8 |
| B. Katering..... | 8 |
| B.1 Definisi Katering..... | 8 |
| B.2 Klasifikasi Katering..... | 9 |
| C. Tenaga Penjamah Makanan | 10 |
| C.1 Definisi Tenaga Penjamah Makanan | 10 |
| C.2 Syarat Tenaga Penjamah Makanan..... | 10 |
| C.3 Personal Higiene Tenaga Penjamah Makanan | 10 |
| C.4 Panduan Praktik Higiene dan Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan | 11 |
| C.5 Karakteristik Penjamah Makanan | 12 |
| D. Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan | 12 |
| D.1 Definisi Pengetahuan..... | 13 |
| D.2 Tingkatan Dalam Pengetahuan..... | 13 |
| E. Sikap Tenaga Penjamah Makanan..... | 14 |
| E.1 Definisi Sikap | 14 |
| E.2 Faktor Yang Mempengaruhi Sikap | 14 |
| E.3 Komponen Sikap..... | 16 |
| F. Perilaku Tenaga Penjamah Makanan..... | 16 |
| F.1 Definisi Perilaku | 16 |
| F.2 Klasifikasi Perilaku | 16 |
| G. Higiene dan Sanitasi Jasa Boga..... | 17 |

| | |
|--|-----------|
| G.1 Definisi Higiene dan Sanitasi Jasa Boga | 17 |
| G.2 Definisi Higiene | 17 |
| G.3 Definisi Sanitasi..... | 18 |
| G.4 Prinsip-Prinsip Higiene dan Sanitasi Jasa Boga | 18 |
| G.5 Ruang Lingkup Higiene dan Sanitasi Jasa Boga | 20 |
| G.6 Penerimaan, Penyimpanan, Pengolahan, dan Pendistribusian Bahan Makanan | 21 |
| G.7 Manfaat Higiene dan Sanitasi Bagi Lingkungan..... | 22 |
| G.8 Kelayakan Higiene dan Sanitasi Jasa Boga..... | 23 |
| H. Hasil dari Penelitian Lain Mengenai Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene dan Sanitasi Tenaga Penjamah dan Gambaran Higiene dan Sanitasi Jasa Katering | 27 |
| BAB III Metode Penelitian | 29 |
| A. Jenis dan Desain Penelitian | 29 |
| B. Tempat dan Waktu Penelitian | 29 |
| C. Populasi dan Sampel Penelitian..... | 29 |
| D. Variabel Penelitian | 30 |
| E. Definisi Operasional Variabel | 31 |
| F. Instrumen Penelitian | 32 |
| G. Metode Pengumpulan Data | 32 |
| H. Pengolahan dan Penyajian Data | 34 |
| BAB IV Hasil dan Pembahasan..... | 38 |
| A. Gambaran Umum Katering Omah Sehat Malang | 38 |
| B. Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan Katering Omah Sehat Malang | 39 |
| C. Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan Katering Omah Sehat Malang | 40 |
| D. Sikap Tenaga Penjamah Makanan Katering Omah Sehat Malang | 41 |
| E. Perilaku Tenaga Penjamah Makanan Katering Omah Sehat Malang..... | 43 |
| F. Analisis Kelayakan Higiene dan Sanitasi Jasa Boga Katering Omah Sehat Malang | 45 |
| BAB V Kesimpulan dan Saran | 48 |
| A. Kesimpulan | 48 |
| G. Saran Daftar Pustaka | 49 |
| Daftar Pustaka | 50 |