

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	3
E. Kerangka Konsep Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	5
B. Pengetahuan	6
C. Perilaku.....	8
D. <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	9
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	24
B. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	24
C. Populasi dan Sampel	24
D. Variabel Penelitian	24
E. Definisi Operasional Variabel.....	25
F. Instrumen Penelitian.....	25
G. Metode Pengumpulan Data	26

H. Pengolahan dan Analisis Data.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Rumah Sakit.....	28
B. Gambaran Umum Responden	28
1. Usia	28
2. Jenis Kelamin	29
3. Tingkat Pendidikan.....	30
4. Masa Kerja	30
C. Tingkat Pengetahuan Responden	31
D. Perilaku Higiene Sanitasi Responden	32
E. Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	33
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	48
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN-LAMPIRAN	51

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
1.	Kerangka Konsep Penelitian.....	4
2.	Alur Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	5
3.	Distribusi Responden berdasarkan Usia.....	29
4.	Distribusi Responden berdasarkan Jenis Kelamin.....	29
5.	Distribusi Responden berdasarkan Tingkat Pendidikan....	30
6.	Distribusi Responden berdasarkan Masa Kerja.....	31

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1.	Parameter Fisik dan Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan untuk Media Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi.....	19
2.	Parameter Biologi dan Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan untuk Media Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi.....	19
3.	Parameter Kimia dan Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan untuk Media Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi.....	19
4.	Definisi Operasioal Variabel.....	25
5.	Distribusi Responden berdasarkan Tingkat Pengetahuan.....	31
6.	Distribusi Responden berdasarkan Perilaku Higiene Sanitasi.....	32
7.	Distribusi Responden berdasarkan Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Surat Permohonan Ijin Penelitian.....	51
2.	Formulir Pemeriksaan Kelaikan Higiene Sanitasi Jasa Boga PERMENKES RI NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011.....	52
3.	Formulir Kuesioner Pengetahuan Penjamah Makanan.....	55
4.	Tabulasi Data Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan.....	58
5.	Formulir Check List Perilaku Higiene Sanitasi.....	59
6.	Tabulasi Data Perilaku Higiene Sanitasi.....	61
7.	Hasil Uji Swab Peralatan Dapur dan Swab Telapak Tangan.....	62
8.	Hasil Uji <i>Rectal Swab</i>	63
9.	Hasil Uji Makanan Nasi Putih.....	64
10.	Hasil Uji Makanan Asem-Asem Wortel Kol.....	65
11.	Hasil Uji Makanan Teri Goreng Tepung.....	66
12.	Hasil Uji Makanan Tahu Bumbu Kuning.....	67
13.	Hasil Pemeriksaan Laboratorium Air.....	68
14.	Data Pengolahan Suhu Ruang Pengolahan Makanan.....	70
15.	Data spesifikasi Bahan Makanan.....	71
16.	Dokumentasi Penelitian.....	72