

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Bagi Peneliti	4
1.4.2 Bagi Penjamah Makanan	4
1.4.3 Bagi Masyarakat dan Keluarga Pasien	4
1.4.4 Bagi Rumah Sakit.....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Definisi Sanitasi Makanan.....	5
2.2. Keamanan Makanan	6
2.3. Kontaminasi Makanan	7
2.4. Keracunan Makanan	8
2.5. Penjaminan Mut dan Keamanan Makanan.....	9
2.6. Pencegahan keracunan pada tempat penyelenggaraan makanan.....	11
2.7. Prinsip Sanitasi Makanan	12
2.8. Penjamah Makanan.....	17
2.8.1 Hygiene Personal.....	18
2.9. Domain Perilaku	19
2.9.1 Sikap (<i>attitude</i>)	20
2.9.2 Pengetahuan (<i>knowledge</i>).....	26
BAB 3. KERANGKA KONSEPTUAL	33
3.1. Kerangka konsep	33
3.2. Penjelasan kerangka konsep	33

BAB 4. METODE PENELITIAN.....	36
4.1. Desain Penelitian	36
4.2. Lokasi dan waktu penelitian	36
4.3. Populasi dan Sampel.....	36
4.3.1 Populasi	36
4.3.2 Sampel.....	37
4.4. Variabel Penelitian.....	37
4.5. Definisi Operasional	38
4.6. Teknik Pengumpulan Data	39
4.7. Instrumen Penelitian	40
BAB 5. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	42
5.1 Hasil Penelitian	42
5.1.1 Gambaran Umum RSUD dr.Haryoto Lumajang	42
5.1.1.1 Visi RSUD dr.Haryoto Lumajang.....	42
5.1.1.2 Misi RSUD dr.Haryoto Lumajang	43
5.1.1.3 Motto RSUD dr.Haryoto Lumajang.....	43
5.1.1.4 Tugas RSUD dr.Haryoto Lumajang.....	43
5.1.1.5 Fungsi RSUD dr.Haryoto Lumajang.....	43
5.1.2 Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD dr.Haryoto Lumajang	44
5.1.2.1 Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD dr.Haryoto Lumajang	46
5.1.2.2 Visi dan Misi Instalasi Gizi RSUD dr.Haryoto Lumajang	47
5.1.2.3 Ketenagaan Instalasi Gizi RSUD dr.Haryoto Lumajang	48
5.1.3 Karakteristik Responden	48
5.1.3.1 Jenis Kelamin	48
5.1.3.2 Tingkat Usia	49
5.1.3.3 Tingkat Pendidikan	50
5.1.4 Tingkat Pengetahuan Tenaga Pengolah Makanan.....	50
5.1.5 Tingkat Perilaku Tenaga Pengolah Makanan	51
5.1.6 Hasil Penelitian Tabulasi Silang.....	51
5.2 Pembahasan	52
5.2.1 Pengetahuan.....	52
5.2.2 Perilaku Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan	54
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN	56
6.1 Kesimpulan	56
6.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Tabel Definisi Operasional	38
Tabel 5.1. Jumlah Tempat Tidur Menurut Tipe	44
Tabel 5.2. Jumlah Ketenagaan Instalasi Gizi RSUD dr. Haryoto Lumajang	48
Tabel 5.3. Distribusi Tenaga Pengolah Makanan RSUD dr. Haryoto Lumajang Berdasarkan Jenis Kelamin	49
Tabel 5.4. Distribusi Tenaga Pengolah Makanan RSUD dr. Haryoto Lumajang Berdasarkan Tingkat Usia	49
Tabel 5.5. Distribusi Tenaga Pengolah Makanan RSUD dr. Haryoto Lumajang Berdasarkan Tingkat Pendidikan	50
Tabel 5.6. Distribusi Tenaga Pengolah Makanan RSUD dr. Haryoto Lumajang Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi	50
Tabel 5.7. Distribusi Tenaga Pengolah Makanan RSUD dr. Haryoto Lumajang Berdasarkan Tingkat Perilaku Hygiene Sanitasi	51
Tabel 5.8. Distribusi Tabulasi Silang antara Pengetahuan dengan Perilaku Di Instalasi Gizi RSUD dr. Haryoto Lumajang	52

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1. Kerangka konsep pengetahuan keamanan makanan	33
Gambar 5.2. Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD dr.Haryoto Lumajang	46

DAFTAR SINGKATAN

BB / U	: Berat Badan menurut Umur
DM	: <i>Diabetes Melitus</i>
FGD	: Focus Group Discussion
Kemendes	: Kementerian Kesehatan
MUST	: <i>Malnutrition Universal Sreening Tool</i>
PTM	: Penyakit Tidak Menular
Riskesdes	: Riset Kesehatan Dasar
RSUD	: Rumah Sakit Umum Daerah
SPMRS	: Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit
UK	: <i>United Kingdom</i>