

## DAFTAR ISI

|                                                                                               |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>HALAMAN SAMPUL</b> .....                                                                   | i   |
| <b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....                                                      | iii |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....                                                               | iv  |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....                                                                   | v   |
| <b>ABSTRAK</b> .....                                                                          | vii |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                                                                       | x   |
| <b>DAFTAR TABEL</b> . .....                                                                   | xi  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....                                                                  | xii |
| <br>                                                                                          |     |
| <b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....                                                                | 1   |
| 1.1 Latar Belakang Masalah.....                                                               | 1   |
| 1.2 Rumusan Masalah.....                                                                      | 4   |
| 1.3 Tujuan Penelitian .....                                                                   | 4   |
| 1. Tujuan Umum .....                                                                          | 4   |
| 2. Tujuan Khusus .....                                                                        | 4   |
| 1.4 Manfaat Penelitian .....                                                                  | 5   |
| <br>                                                                                          |     |
| <b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b> .....                                                           | 6   |
| 2.1 Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi .....                                            | 6   |
| 2.2 Klasifikasi Penyelenggaraan Institusi.....                                                | 7   |
| 2.3 Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit .....                                                 | 11  |
| 2.4 Jenis dan Jumlah Tenaga di Instalasi Gizi Rumah Sakit .....                               | 13  |
| 2.5 Tenaga Penjamah Makanan .....                                                             | 15  |
| 2.6 Cara Pengolahan Makanan yang Baik Menurut Permenkes nomor<br>1096/MENKES/PER/VI/2011..... | 18  |
| 2.7 Hygiene Sanitasi .....                                                                    | 27  |
| 2.8 Perilaku Hygiene Penjamah Makanan .....                                                   | 28  |
| 2.9 Pengetahuan .....                                                                         | 33  |
| <br>                                                                                          |     |
| <b>BAB 3 KERANGKA KONSEP</b> .....                                                            | 37  |
| <br>                                                                                          |     |
| <b>BAB 4 PAPARAN DATADAN TEMUAN PENELITIAN</b> .....                                          | 38  |
| 4.1 Jenis dan Desain Penelitian .....                                                         | 38  |
| 4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian .....                                                         | 38  |
| 4.3 Populasi Sampel .....                                                                     | 38  |
| 4.4 Definisi Operasional Variabel .....                                                       | 40  |
| 4.5 Instrumen Penelitian Data .....                                                           | 41  |
| 4.6 Teknik Pengumpulan Data .....                                                             | 41  |
| 4.7 Teknik Penyajian, Pengolahan, dan Analisa Data .....                                      | 42  |
| 4.8 Etika Penelitian .....                                                                    | 43  |
| <br>                                                                                          |     |
| <b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN</b>                                                             |     |
| 5.1 Gambaran Umum Rumah Sakit RSUD dr. R. Soedarsono.....                                     | 44  |
| 5.2 Gambaran Instalasi Gizi RSUD dr. R. SOEDARSONO.....                                       | 45  |

|                                                                                                  |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 5.3 Jenis dan Jumlah Tenaga di Instalasi Gizi RSUD dr. R. SOEDARSONO                             | 46        |
| 5.4 Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi<br>RSUD dr. R. SOEDARSONO.....       | 48        |
| 5.5 Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi<br>RSUD dr. R. Soedarsono..... | 49        |
| 5.6 Perilaku Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi<br>RSUD dr. R. Soerdarsono .....          | 49        |
| 5.7 Pembahasan .....                                                                             | 51        |
| <br><b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN</b>                                                            |           |
| 6.1 Kesimpulan.....                                                                              | 64        |
| 6.2 Saran .....                                                                                  | 65        |
| <br><b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                                                                   | <b>66</b> |
| <br><b>LAMPIRAN</b>                                                                              |           |

## DAFTAR TABEL

| Tabel                                                                                                                                            | Halaman |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 2.1. Standard Minimal Kebutuhan Tenaga Gizi di RSUD Kelas A, B, C, D,<br>dan RS Khusus (Rasio Ketenagaan dibandingkan Jumlah Tempat Tidur) ..... | 13      |
| 2.2 Kebutuhan Tenaga Gizi berdasarkan Kelas Rumah Sakit.....                                                                                     | 14      |
| 2.3. Tabel Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....                                                                                                   | 20      |
| 2.4. Tabel Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....                                                                                                   | 24      |
| 2.5. Syarat Hygiene Penjamah Makanan.....                                                                                                        | 30      |
| 4.1. Definisi Operasional Variabel.....                                                                                                          | 40      |
| 5.1 Distribusi Tenaga Penjamah RSUD dr. R. Soedarsono Berdasarkan usia .....                                                                     | 47      |
| 5.2 Distribusi Tenaga Penjamah RSUD dr. R. Soedarsono Berdasarkan<br>jenis kelamin.....                                                          | 47      |
| 5.3 Distribusi Tenaga Penjamah RSUD dr. R. Soedarsono Berdasarkan<br>pendidikan Penjamah Makanan.....                                            | 48      |
| 5.4 Distribusi Tenaga Penjamah RSUD dr. R. Soedarsono Berdasarkan<br>masa kerja Penjamah Makanan.....                                            | 48      |
| 5.5 Distribusi Tenaga Penjamah berdasarkan Pengetahuan Hygiene Sanitasi .....                                                                    | 49      |
| 5.6. Distribusi Tenaga Penjamah RSUD dr. R. Soedarsono berdasarkan<br>Perilaku Hygiene Sanitasi .....                                            | 49      |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                                                                   |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Lampiran                                                                                          |    |
| 1. Jadwal Penelitian.....                                                                         | 70 |
| 2. Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD dr. R. Soedarsono Kota Pasuruan.                       | 71 |
| 3. Daftar Pegawai Instalasi Gizi RSUD dr. R Soedarsono.....                                       | 72 |
| 5. Surat Ijin Penelitian.....                                                                     | 73 |
| 6. Lembar Observasi Perilaku Hygiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan..                           | 74 |
| 7. Lembar Persetujuan Responden .....                                                             | 76 |
| 8. Kuesioner Penelitian Tingkat Pengetahuan .....                                                 | 77 |
| 9. Tabel Distribusi Responden berdasarkan Karakteristik, Tingkat Pengetahuan dan Perilaku .....   | 81 |
| 10. Tabel Distribusi Responden berdasarkan Materi Kuesioner tentang Higiene Sanitasi .....        | 82 |
| 11. Tabel Skor Penjamah Makanan berdasarkan Observasi Perilaku saat Bekerja selama 3 Minggu ..... | 83 |
| 12. Tabel Distribusi Penjamah Makanan berdasarkan Observasi Perilaku saat Bekerja .....           | 84 |
| 13. Dokumentasi Kegiatan .....                                                                    | 85 |