

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL

HALAMAN JUDUL (DALAM)

LEMBAR PERSYARATAN GELAR

LEMBAR PERSETUJUAN

LEMBAR PENGESAHAN

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN

LEMBAR BIODATA PENULIS

LEMBAR PERSEMBAHAN

ABSTRAK

ABSTRACT

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah	3
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penelitian Terdahulu	6
B. Telaah Pustaka	8
1. Rumah Sakit	8
2. Instalasi Gizi	9

	3. Higiene Sanitasi Makanan	9
	4. Persyaratan Teknis Higiene	10
	5. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	11
	C. Kerangka Teori	23
	D. Kerangka Konsep	24
BAB III	METODE PENELITIAN	
	A. Jenis Penelitian	25
	B. Lokasi dan Waktu Penelitian	25
	1. Lokasi Penelitian	25
	2. Waktu Penelitian	25
	C. Obyek Penelitian	25
	D. Variabel dan Definisi Operasional	25
	1. Variabel	25
	2. Definisi Operasional	26
	3. Alur Penelitian	28
	E. Sumber Data dan Jenis Data	29
	1. Sumber Data	29
	2. Jenis Data	29
	F. Teknik Pengumpulan Data	29
	1. Observasi	29
	2. Wawancara	30
	3. Pengambilan Sampel Makanan	30
	4. Pengukuran Lingkungan Kerja Fisik	31
	5. Uji Organoleptik	32
	G. Metode Analisa Data	33
	1. Pengolahan Data	33
	2. Analisis Data	34
	3. Penilaian	34
BAB IV	HASIL PENELITIAN	
	A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	42
	1. Gambaran Umum Rumah Sakit	42

2. Gambaran Umum Instalasi Gizi	43
3. Karakteristik Karyawan	43
B. Hasil Observasi Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan...	44
1. Pemilihan Bahan Makanan	45
2. Penyimpanan Bahan Makanan	47
3. Pengolahan Makanan	48
4. Penyimpanan Makanan Jadi	55
5. Pengangkutan Makanan	56
6. Penyajian Makanan	56
7. Rekapitulasi Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan ...	57
BAB V PEMBAHASAN	
A. Hasil dan Pembahasan	58
1. Pemilihan Bahan Makanan	58
2. Penyimpanan Bahan Makanan	59
3. Pengolahan Makanan	60
4. Penyimpanan Makanan Jadi	62
5. Pengangkutan Makanan	62
6. Penyajian Makanan	63
7. Rekapitulasi Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan ...	64
BAB VI PENUTUP	
A. Kesimpulan	65
B. Saran	65

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel II.1	Penelitian Terdahulu	7
Tabel II.2	Suhu Penyimpanan Bahan Makanan	16
Tabel II.3	Suhu Penyimpanan Makanan Jadi	20
Tabel III.1	Definisi Operasional	26
Tabel IV.1	Karakteristik Usia Penjamah Makanan	43
Tabel IV.2	Karakteristik Jenis Kelamin Penjamah Makanan	44
Tabel IV.3	Karakteristik Tingkat Pendidikan Penjamah Makanan	44
Tabel IV.4	Karakteristik Status Kepegawaian Penjamah Makanan	44
Tabel IV.5	Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan Hewani	45
Tabel IV.6	Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan Telur	45
Tabel IV.7	Hasil Observasi Pemilihan Buah-Buahan	46
Tabel IV.8	Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan Nabati	46
Tabel IV.9	Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan Olahan Pabrik	47
Tabel IV.10	Hasil Rekapitulasi Pemilihan Bahan Makanan	47
Tabel IV.11	Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan	47
Tabel IV.12	Hasil Observasi Penjamah Makanan	49
Tabel IV.13	Hasil Observasi Peralatan Masak	49
Tabel IV.14	Hasil Observasi Tempat Pengolahan Makanan	49
Tabel IV.15	Hasil Pengukuran Suhu dan Kelembaban	51
Tabel IV.16	Hasil Pengukuran Pencahayaan	51
Tabel IV.17	Hasil Pengukuran Kebisingan	51
Tabel IV.18	Hasil Observasi Cara Pengolahan Makanan	52
Tabel IV.19	Hasil Pemeriksaan Makanan Secara Fisik	53
Tabel IV.20	Hasil Pemeriksaan Makanan Secara Kimia	54
Tabel IV.21	Hasil Pemeriksaan Makanan Secara Mikrobiologi	54
Tabel IV.22	Hasil Rekapitulasi Pengolahan Makanan	55
Tabel IV.23	Hasil Observasi Penyimpanan Makanan Jadi	55
Tabel IV.24	Hasil Observasi Pengangkutan Makanan	56
Tabel IV.25	Hasil Observasi Penyajian Makanan	56
Tabel IV.26	Hasil Rekapitulasi Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1	Kerangka Teori	23
Gambar II.2	Kerangka Konsep	24
Gambar III.1	Alur Penelitian	28

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Kuesioner dan Observasi
- Lampiran 2 Surat Permohonan Izin Penelitian
- Lampiran 3 Surat Balasan Penelitian dari RSUD Rizky Amalia Sragen
- Lampiran 4 Denah Bangunan
- Lampiran 5 Denah & Alur Kerja Instalasi Gizi
- Lampiran 6 Hasil Pemeriksaan Laboratorium
- Lampiran 7 Dokumentasi

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

SINGKATAN

WHO	: World Health Organization
BTP	: Bahan Tambahan Pangan
RPH	: Rumah Potong Hewan
TPI	: Tempat Pelelangan Ikan
FIFO	: First In First Out
FEFO	: First Expired First Out
C	: Celcius
UU	: Undang-Undang
SNI	: Standart Nasional Indonesia
BPOM RI	: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
APD	: Alat Pelindung Diri
Depkes	: Departemen Kesehatan
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
Kemenkes	: Kementerian Kesehatan

SIMBOL

%	: Persen
°	: Derajat
.	: Kali
/	: Bagi
√	: Akar
≤	: Kurang dari atau sama dengan

