

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PERSYATAN GELAR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
SURAT PERNYATAAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Batasan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Rumah Sakit	7
1. Pengertian Rumah Sakit.....	7
2. Klasifikasi Rumah Sakit	7
B. Instalasi Gizi Rumah Sakit.....	8
C. Makanan	8
1. Pengertian Makanan.....	8
2. Peran Makanan Sebagai Media Penularan Penyakit.....	9
3. Penyehatan Makanan	10
D. Higiene dan Sanitasi Makanan	11
1. Pengertian Higiene.....	11
2. Pengertian Sanitasi Makanan	11
3. Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan.....	12
E. Penerapan 6 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan.....	12
F. Pengolahan Makanan	13
1. Tenaga pengolah/ penjamah makanan	13
2. Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan	17
3. Sanitasi Lingkungan Tempat Pengolahan Makanan.....	19
G. Pengetahuan	24
1. Pengertian	24
2. Faktor yang mempengaruhi pengetahuan	24
3. Tingkat pengetahuan	25
4. Pengukuran pengetahuan	26
H. Kerangka Konsep	28
BAB III METODE PENELITIAN	31
A. Desain Penelitian.....	31

B.	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	31
C.	Variabel dan Definisi Operasional	31
D.	Objek Penelitian	33
E.	Alur Penelitian.....	34
1.	Langkah-langkah Penelitian.....	34
2.	Kriteria Penilaian	35
3.	Alat.....	42
F.	Pengumpulan Data	42
1.	Jenis Data	42
2.	Alat Pengumpulan Data	43
3.	Teknik Pengumpulan Data.....	43
G.	Validitas dan Reliabilitas	43
H.	Pengolahan Data dan Analisis Data	44
1.	Pengolahan Data	44
2.	Analisis data.....	45
BAB IV	HASIL PENELITIAN.....	47
A.	Gambaran Umum Rumah Sakit Umum Haji Surabaya	47
B.	Gambaran Umum Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya	48
C.	Karakteristik Umum Penjamah Makanan	50
D.	Penjamah Makanan	51
E.	Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan.....	52
F.	Sanitasi Lingkungan Tempat Pengolahan Makanan	54
G.	Penerapan Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021	55
BAB V	PEMBAHASAN	57
A.	Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021	57
B.	Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021	60
C.	Sanitasi Lingkungan Tempat Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021	62
D.	Penerapan Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021	63
BAB VI	PENUTUP	65
A.	Kesimpulan.....	65
B.	Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA		67
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

Tabel III. 1	Definisi Operasional.....	32
Tabel III. 2	Kriteria Penilaian Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021	37
Tabel III. 3	Kriteria Penilaian Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021	38
Tabel III. 4	Kriteria Penilaian Sanitasi Lingkungan Tempat Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021	40
Tabel III. 5	Kriteria Penilaian Penerapan Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021	42
Tabel IV. 1	Hasil Penilaian Penjamah Makanan Dalam Penerapan <i>Personal Hygiene</i> , Cara Pengolahan Makanan, Dan Pengetahuan Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021	52
Tabel IV. 2	Hasil Penilaian Sanitasi Peralatan Pegolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021	53
Tabel IV. 3	Hasil Penilaian Sanitasi Lingkungan Tempat Pegolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021	54
Tabel IV. 4	Hasil Penilaian Penerapan Higiene Sanitasi Pegolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021	55
Tabel IV. 5	Hasil Pemeriksaan Uji Petik Mikrobiologi Kualitas Makanan	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1	Kerangka Konsep Penelitian	28
Gambar IV 1	Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Haji Surabaya.....	49
Gambar IV 2	Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	50
Gambar IV 3	Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Kerja	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lembar Observasi dan Kuesioner Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021
Lampiran 2	Lembar Observasi Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021
Lampiran 3	Lembar Observasi Sanitasi Lingkungan Tempat Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021
Lampiran 4	Uji Validitas dan Reliabilitas Lembar Kuesioner Pengetahuan Penjamah
Lampiran 5	Hasil Rekapitulasi Penilaian Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021
Lampiran 6	Hasil Penilaian Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021
Lampiran 7	Hasil Penilaian Sanitasi Lingkungan Tempat Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya Tahun 2021
Lampiran 8	Surat Izin Penelitian Dari Rumah Sakit Umum Haji Surabaya
Lampiran 9	Hasil Uji Petik Mikrobiologi Kualitas Makanan Dengan Parameter E.Coli
Lampiran 11	Hasil Pemeriksaan Kualitas Air Bersih Pada Rumah Sakit Haji
Lampiran 10	Dokumentasi Penelitian

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

Daftar Singkatan

BPOM	: Badan Pengawasan Obat dan Makanan
KLB	: Kejadian Luar Biasa
RI	: Republik Indonesia
TBC	: <i>Tuberculosis</i>
APD	: Alat Pelindung Diri
WHO	: <i>World Health Organization</i>
Hg	: <i>Hydrargyrum</i>
Cd	: <i>Cadmium</i>
Depkes	: Departemen Kesehatan
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
gr	: gram
m	: meter
dkk	: dan kawan-kawan
WC	: <i>Water Closet</i>
SOP	: <i>Standard Operating Procedure</i>
ppm	: <i>Part Per Million</i>

Daftar Simbol

()	: Tanda kurung
.	: Tanda titik
,	: Tanda koma
C	: Celcius
?	: Tanda tanya
:	: Tanda titik dua
°	: Derajat
=	: Tanda sama dengan
√	: Tanda centang
“”	: Tanda kutip
%	: Tanda persen
cm ²	: Centimeter persegi
-	: Tanda hubung
±	: Tanda kurang lebih