

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL DALAM .....	i
HALAMAN PERSYARATAN GELAR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iv
SURAT PERNYATAAN.....	v
ABSTRAK .....	vi
ABSTRACT .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi dan Pembatasan Masalah .....	4
C. Rumusan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian .....	5
1. Tujuan Umum .....	5
2. Tujuan Khusus .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Penelitian Terdahulu .....	7
B. Rumah Sakit.....	7
1. Pengertian Rumah Sakit.....	7
2. Tujuan Rumah Sakit .....	8
3. Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	8
C. Penyakit yang Ditularkan Melalui Makanan.....	9
D. Pengolahan Makanan .....	10
E. Penjamah Makanan.....	12
1. Pengertian Penjamah Makanan.....	12
2. Persyaratan Penjamah Makanan .....	13

F. Personal <i>Hygiene</i> .....	13
1. Pengertian dan Tujuan <i>Personal Hygiene</i> .....	13
2. Prinsip Penerapan Personal <i>Hygiene</i> .....	14
G. Perilaku .....	18
1. Pengertian Perilaku .....	18
2. Domain Perilaku .....	18
H. Teori Lawrence Green .....	19
I. Kerangka Konsep.....	26
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>29</b>
A. Desain Penelitian .....	29
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	29
C. Populasi dan Sampel Penelitian .....	29
D. Variabel dan definisi operasional.....	30
E. Alur Penelitian .....	35
F. Pengumpulan Data .....	36
G. Pengolahan dan Analisis Data.....	37
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>39</b>
A. Gambaran Umum.....	39
B. Hasil Penelitian .....	44
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>47</b>
A. Pengetahuan Penjamah Makanan Dalam Penerapan Personal <i>Hygiene</i> .....	47
B. Sikap Penjamah Dalam Penerapan Personal <i>Hygiene</i> .....	48
C. Sarana dan Prasarana Penjamah Dalam Penerapan Personal <i>Hygiene</i> .....	49
D. Dukungan Keluarga Penjamah Dalam Penerapan Personal <i>Hygiene</i> .....	50
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>53</b>
A. Kesimpulan .....	53
B. Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>55</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel III. 1 Definisi Operasional .....	30
Tabel III. 2 Klasifikasi Pengetahuan Berdasarkan Jumlah Skor Responden .....	32
Tabel III. 3 Klasifikasi Sikap Berdasarkan Jumlah Skor Responden .....	33
Tabel III. 4 Klasifikasi Sarana dan Prasarana Berdasarkan Jumlah Skor Responden .....	34
Tabel III. 5 Klasifikasi Dukungan Keluarga Berdasarkan Jumlah Skor Responden .....	35
Tabel IV. 1 Ketenagakerjaan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Menur Kota Surabaya Tahun 2022 .....	43
Tabel IV. 2 Distribusi Pengetahuan Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RS Menur Surabaya .....	44
Tabel IV. 3 Distribusi Frekuensi Sikap Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Menur Surabaya .....	44
Tabel IV. 4 Distribusi Frekuensi Sarana dan Prasarana Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Menur Surabaya.....	45
Tabel IV. 5 Distribusi Frekuensi Dukungan Keluarga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Menur Surabaya.....	45

## DAFTAR GAMBAR

Gambar II. 1 Kerangka Konsep .....	26
Gambar IV. 1 Peta Lokasi RS Menur Surabaya .....	41
Gambar IV. 2 Stuktur Organisasi Rumah Sakit.....	42

## DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

### Daftar singkatan :

APD	: Alat Pelindung Diri
Dkk	: Dan Kawan-Kawan
Dll	: Dan Lain-Lain
Kemendes	: Kementerian Kesehatan
LPSE	: Lembaga Pengadaan Secara Elektronik
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
PPGSR	: Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
PP	: Peraturan Pemerintah
RI	: Republik Indonesia
RS	: Rumah Sakit
RSJ	: Rumah Sakit Jiwa
SOP	: Standar Operasional Prosedur
s/d	: sampai dengan
WHO	: <i>World Health Organization</i>

### Daftar Simbol :

cm	: Centi Meter
m <sup>2</sup>	: Meter Persegi
°C	: Derajat Celcius
∑	: Jumlah
×	: Kali
<	: Kurang dari
%	: Persen
=	: Sama Dengan

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Izin Penelitian
Lampiran 2	Instrumen Penelitian
Lampiran 3	Hasil Uji Validitas dan Reabilitas
Lampiran 4	Hasil Pengolahan Data Primer
Lampiran 5	Master Data
Lampiran 6	Dokumentasi Penelitian