

DAFTAR ISI

	halaman
LEMBAR JUDUL LUAR.....	
LEMBAR JUDUL DALAM.....	
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	
LEMBAR PERSETUJUAN.....	
LEMBAR PERSETUJUAN.....	
LEMBAR PENGESAHAN.....	
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS.....	
BIODATA PENULIS.....	
ABSTRAK.....	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR SINGKATAN	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
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.....	5
1. Manfaat Teoritis.....	5
2. Manfaat Praktis.....	5
a. Bagi Peneliti.....	5
b. Bagi Instansi Rumah Sakit.....	6
c. Bagi Masyarakat.....	6
d. Bagi Peneliti Lain.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Penelitian Terdahulu.....	10
B. Telaah Pustaka.....	10
1. Hygiene Sanitasi Makanan.....	10
a. Hygiene	10
b. Sanitasi.....	10
c. Makanan.....	10
d. Hygiene Sanitasi Makanan.....	11
e. Tujuan Hygiene Sanitasi Makanan.....	11
f. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan.....	11
2. Jasaboga.....	30
a. Pengertian Jasaboga.....	30
b. Penggolongan Jasaboga.....	30
3. Rumah Sakit.....	33
a. Pengertian Rumah Sakit.....	33

b. Golongan Rumah Sakit.....	33
C. Kerangka Teori.....	34
D. Kerangka Konsep.....	35
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	36
A. Jenis dan Alur Penelitian.....	36
1. Jenis Penelitian.....	36
2. Alur Penelitian.....	37
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	38
1. Lokasi Penelitian.....	38
2. Waktu Penelitian.....	38
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	38
1. Populasi Penelitian.....	38
2. Sampel Penelitian.....	38
D. Objek Penelitian dan Definisi Operasional.....	38
1. Objek Penelitian.....	38
2. Definisi Operasional.....	39
E. Sumber Data.....	39
1. Data Primer.....	39
2. Data Sekunder.....	40
F. Teknik Pengumpulan Data.....	40
1. Cara Pengumpulan Data.....	40
2. Alat dan Instrumen Penelitian Yang Dipakai.....	41
a. Observasi dan wawancara.....	41
b. Teknik Pengambilan Usap Alat.....	41
c. Teknik Pemeriksaan Usap Alat.....	43
d. Teknik Pengambilan dan Pengiriman Sampel Makanan Secara Fisik.....	44
e. Pemeriksaan Fisik Makanan (Organoleptik).....	45
f. Teknik Pengambilan dan Pengiriman Sampel Makanan Secara Kimia.....	45
g. Teknik Pengambilan dan Pengiriman Sampel Makanan Secara Mikrobiologi.....	46
h. Pengukuran Suhu dan Kelembapan Tempat Pengolah Makanan.....	48
i. Pengukuran Pencahayaan Pada Tempat Pengolah Makanan.....	48
G. Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	49
1. Kriteria Penilaian.....	49
a. Sanitasi Peralatan	49
b. Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan	50
c. Penjamah Makanan.....	51
d. Sanitasi Proses Pengolahan Makanan.....	52
2. Metode Pengolahan Data.....	53
a. Skoring.....	53
b. Editing.....	54
c. Tabulating.....	54
3. Analisis Data.....	54
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	55
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	55
B. Hasil Penelitian.....	55

1. Penilaian Sanitasi Peralatan.....	55
2. Penilaian Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan.....	56
3. Penilaian Sanitasi Penjamah Makanan.....	58
4. Penilaian Sanitasi Proses Pengolahan Makanan.....	59
5. Hasil Uji Kualitas Fisik Makanan (Organoleptik).....	59
6. Hasil Uji Kualitas Kimia Makanan.....	61
7. Hasil Uji Kualitas Mikrobiologi Makanan.....	61
BAB V PEMBAHASAN.....	62
A. Penilaian Sanitasi Peralatan.....	62
B. Penilaian Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan.....	64
C. Penilaian Sanitasi Penjamah Makanan.....	66
D. Penilaian Sanitasi Proses Pengolahan Makanan.....	67
E. Uji Kualitas Fisik Makanan (Organoleptik).....	68
F. Uji Kualitas Kimia Makanan.....	69
G. Uji Kualitas Mikrobiologi Makanan.....	70
H. Analisis Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan.....	70
BAB VI PENUTUP.....	71
A. Kesimpulan.....	71
B. Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN.....	74

