

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Bagi Institusi/Rumah Sakit.....	5
1.4.2 Bagi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Surabaya	6
1.4.3 Bagi Tenaga Penjamah Makanan	6
1.4.4 Bagi Peneliti	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Pengetahuan.....	7
2.1.1 Pengertian Pengetahuan	7
2.1.2 Pengukuran Pengetahuan	8
2.1.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan	9
2.2 Perilaku.....	11
2.2.1 Pengertian Perilaku	11
2.2.2 Pengukuran Perilaku	11
2.2.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perilaku	12
2.3 <i>Hygiene</i>	13
2.3.1 Pengertian <i>Hygiene</i>	13
2.3.2 <i>Personal Hygiene</i>	14
2.4 Tenaga Penjamah Makanan.....	17
2.4.1 Pengertian Tenaga Penjamah Makanan	17
2.4.2 Ketentuan Penjamah Makanan.....	17
2.4.3 Syarat <i>Hygiene</i> Tenaga Penjamah Makanan.....	19
2.5 Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	20
2.5.1 Pengertian Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	20
2.5.2 Tujuan Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	20
2.5.3 Karakteristik Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	21
2.6 Sisa Makanan	22
2.6.1 Pengertian Sisa Makanan Rumah Sakit.....	22

2.6.2 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan Rumah Sakit	22
2.6.3 Metode Pengukuran Sisa Makanan Rumah Sakit	33
BAB 3 KERANGKA KONSEP	36
3.1 Kerangka Konseptual	36
3.2 Penjelasan Kerangka Konseptual	37
3.3 Hipotesis Peneliti.....	38
BAB 4 METODE PENELITIAN	39
4.1 Jenis Penelitian	39
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	39
4.3 Populasi dan Sampel Penelitian	39
4.3.1 Populasi Penelitian	39
4.3.2 Sampel Penelitian.....	40
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel	40
4.4.1 Variabel Penelitian	40
4.4.2 Definisi Operasional.....	40
4.5 Pengumpulan Data	42
4.5.1 Teknik Pengumpulan Data	42
4.5.2 Jenis Data	42
4.6 Instrumen Penelitian	43
4.7 Pengolahan Data.....	43
4.8 Analisis Data	44
4.8.1 Analisis Univariat.....	44
4.8.2 Analisis Bivariat	44
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	45
5.1 Hasil Penelitian.....	45
5.1.1 Gambaran Umum RSUD Gambiran Kota Kediri	45
5.1.2 Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri	51
5.1.3 Karkteristik Responden	52
5.1.4 Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan	56
5.1.5 Tingkat Perilaku Penjamah Makanan.....	56
5.1.6 Sisa Makanan	57
5.2 Pembahasan	60
5.2.1 Karkteristik Responden	60
5.2.2 Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan	62
5.2.3 Tingkat Perilaku Penjamah Makanan.....	63
5.2.4 Sisa Makanan	65
5.2.5 Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Penjamah Makanan dengan Sisa Makanan.....	68
5.2.6 Hubungan Tingkat Perilaku <i>Hygiene</i> Penjamah Makanan dengan Sisa Makanan.....	69
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	71
6.1 Kesimpulan.....	71
6.2 Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 : Syarat <i>Hygiene</i> Tenaga Penjamah Makanan.....	19
Tabel 2.2 : Perbedaan Metode Pengukuran Sisa Makanan Langsung dan Tidak Langsung	33
Tabel 4.1 : Definisi Operasional Variabel.....	42
Tabel 5.1 : Jumlah SDM di RSUD Gambiran Kota Kediri.....	49
Tabel 5.2 : Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Umur di Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri Tahun 2020	53
Tabel 5.3 : Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Jenis Kelamin di Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri Tahun 2020	53
Tabel 5.4 : Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Pendidikan di Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri Tahun 2020	54
Tabel 5.5 : Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Lama Kerja di Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri Tahun 2020	55
Tabel 5.6 : Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Pelatihan tentang <i>Hygiene</i> di Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri Tahun 2020	55
Tabel 5.7 : Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Tingkat Pengetahuan tentang <i>Hygiene</i> di Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri Tahun 2020	56
Tabel 5.8 : Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Tingkat Perilaku tentang <i>Hygiene</i> di Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri Tahun 2020	56
Tabel 5.9 : Distribusi Sisa Makan Pagi di RSUD Gambiran Kota Kediri	57
Tabel 5.10 : Distribusi Sisa Makan Siang di RSUD Gambiran Kota Kediri	57
Tabel 5.11 : Distribusi Sisa Makan Malam di RSUD Gambiran Kota Kediri	58
Tabel 5.12 : Tabulasi Silang Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Sisa Makanan di RSUD Gambiran Kota Kediri Tahun 2020.....	59
Tabel 5.13 : Tabulasi Silang Tingkat Perilaku Penjamah Makanan dengan Sisa Makanan di RSUD Gambiran Kota Kediri Tahun 2020.....	59

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 : Kerangka Konseptual	37
Gambar 5.1 : Peta RSUD Gambiran Kota Kediri	45
Gambar 5.2 : Struktur Organisasi RSUD Gambiran Kota Kediri	48
Gambar 5.3 : Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri...	51

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 : Surat Izin Penelitian	76
Lampiran 2 : Balasan Surat Izin Penelitian dari Rumah Sakit.....	77
Lampiran 3 : Formulir Surat Pernyataan Ketersediaan Responden	78
Lampiran 4 : Formulir Kuisisioner Pengetahuan <i>Hygiene</i> Tenaga Penjamah Makanan	79
Lampiran 5 : Formulir <i>Check List</i> /Observasi Perilaku Penjamah Makanan.....	82
Lampiran 6 : Formulir Sisa Makanan Pasien	83
Lampiran 7 : Master Tabel Identitas Tenaga Penjamah Makanan.....	84
Lampiran 8 : Master Tabel Sisa Makan Pagi	85
Lampiran 9 : Master Tabel Sisa Makan Siang	86
Lampiran 10 : Master Tabel Sisa Makan Malam.....	87
Lampiran 11 : Siklus Menu Rumah Sakit	88
Lampiran 12 : Uji Korelasi <i>Rank Spearman</i>	90
Lampiran 13 : Dokumentasi Kegiatan	91

DAFTAR SINGKATAN

RSUD	: Rumah Sakit Umum Daerah
RS	: Rumah Sakit
TBC	: <i>Tuberculosis</i>
SPM	: Standar Pelayanan Minimal
AKG	: Angka Kecukupan Gizi
Depkes	: Departemen Kesehatan
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
Menkes	: Menteri Kesehatan