

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah .....	4
1. Identifikasi Masalah .....	4
2. Batasan Masalah .....	5
C. Rumusan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian .....	5
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus .....	6
E. Manfaat Penelitian .....	6
1. Puskesmas Terkait .....	6
2. Pemilik dan Penjamah Rumah Makan.....	6
3. Peneliti Lain.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
A. Tinjauan Umum Tentang Sanitasi Tempat-Tempat Umum .....	9
B. Tinjauan Umum Tentang Rumah Makan .....	11
1. Pengertian Rumah Makan .....	11
2. Pengertian Rumah Makan .....	11

C. Tinjauan Sanitasi Rumah Makan .....	11
1. Pengertian Sanitasi Rumah Makan .....	11
2. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan.....	12
3. Kebersihan Lingkungan Rumah Makan .....	24
D. Tinjauan Tentang Makanan .....	26
1. Pengertian Makanan .....	26
2. Kontaminasi Makanan .....	26
3. Peranan Makanan Sebagai Media Penularan Penyakit.....	27
4. Penyakit Akibat Pangan.....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>33</b>
A. Desain Penelitian .....	33
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	33
C. Obyek Penelitian.....	33
D. Variabel dan Definisi Operasional .....	33
E. Alur Penelitian .....	36
F. Teknik dan Alat Pengumpulan Data .....	36
G. Pengolahan dan Analisis Data .....	40
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>43</b>
A. Data Hasil Penelitian .....	43
1. Profil Puskesmas Taman .....	43
2. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	44
B. Analisis Hasil Penelitian.....	44
1. Kebersihan Lingkungan Area Luar TPP.....	44
2. Kebersihan Lingkungan Area Pelayanan Konsumen .....	45
3. Kebersihan Lingkungan Area Dapur .....	45
4. <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Pangan .....	46
5. Rekapitulasi <i>Personal Hygiene</i> dan Sanitasi Lingkungan Rumah Makan	47
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>49</b>
A. Kebersihan Lingkungan Area Luar TPP.....	49
B. Kebersihan Lingkungan Area Pelayanan Konsumen .....	50
C. Kebersihan Lingkungan Area Dapur .....	54
D. <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Pangan .....	61
E. Rekapitulasi <i>Personal Hygiene</i> dan Sanitasi Lingkungan Rumah Makan ...	65

<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>67</b>
A. Kesimpulan.....	67
B. Saran .....	67
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>69</b>
<b>LAMPIRAN</b>	