

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Pembatasan Masalah	3
1.4. Rumusan Masalah	3
1.5. Tujuan Penelitian.....	3
1.5.1. Tujuan Umum	3
1.5.2. Tujuan Khusus	4
1.6. Manfaat Penelitian.....	4
1.6.1. Peneliti	4
1.6.2. Institusi.....	4
1.6.3. Ibu Rumah Tangga.....	4
1.7. Keterbaruan Penelitian	5
BAB II	8
TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Keamanan Pangan	8
2.2. Higiene dan Sanitasi Makanan.....	8
2.2.1. Higiene	8
2.2.2. Sanitasi Makanan	8
2.2.3. Higiene Sanitasi Makanan.....	9
2.2.4. Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan	9
2.3. Penyimpanan Bahan Makanan	9
2.3.1. Pengertian Bahan Makanan.....	9
2.3.2. Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan.....	9
2.3.3. Penyimpanan Bahan Makanan Segar.....	10
2.4. Pengolahan Makanan	11

2.5.	Pengetahuan Higiene sanitasi makanan	13
2.5.1.	Pengertian Pengetahuan Higiene sanitasi makanan	13
2.5.2.	Tingkat Pengetahuan	13
2.5.3.	Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan.....	14
2.5.4.	Pengukuran Pengetahuan	15
2.6.	Sikap Higiene Sanitasi Makanan.....	15
2.6.1.	Pengertian Sikap Higiene Sanitasi Makanan	15
2.6.2.	Tingkatan Sikap	15
2.6.3.	Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sikap	16
2.6.4.	Pengukuran Sikap	16
2.7.	Media Edukasi	17
2.7.1.	Pengertian Media Edukasi	17
2.7.2.	Manfaat Media Edukasi	17
2.7.3.	Klasifikasi Media	18
2.7.4.	Media Edukasi <i>Fridge Magnet Series</i>	19
2.8.	Kerangka Teori.....	19
2.9.	Kerangka Konsep	20
2.10.	Hipotesis	21
BAB III	22
METODOLOGI PENELITIAN	22
3.1.	Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.2.	Jenis dan Desain Penelitian	22
3.3.	Populasi dan Sampel	23
3.3.1.	Populasi	23
3.3.2.	Sampel.....	23
3.4.	Pengumpulan Data	24
3.4.1.	Tahap Persiapan	24
3.4.2.	Tahap Perizinan.....	24
3.4.3.	Tahap Pengambilan Data	24
3.4.4.	Tahap Pelaksanaan	24
3.5.	Instrumen Penelitian.....	28
3.5.1.	Kuisisioner.....	28

3.5.2.	Validitas	29
3.5.3.	Reliabilitas	29
3.5.4.	Media.....	30
3.6.	Variabel Penelitian	30
3.6.1.	Variabel Independen	30
3.6.2.	Variabel Dependen.....	30
3.7.	Definisi Konseptual	30
3.7.1.	Usia	30
3.7.2.	Pendidikan.....	30
3.7.3.	Pengetahuan higiene dan sanitasi makanan	30
3.7.4.	Sikap higiene dan sanitasi makanan.....	30
3.8.	Definisi Operasional.....	31
3.9.	Teknik Pengolahan Data	32
3.10.	Teknik Analisis Data	32
3.10.1.	Uji Homogenitas	32
3.10.2.	Uji Normalitas.....	32
3.10.3.	Analisis Univariat.....	32
3.10.4.	Analisis Bivariat.....	33
3.11.	Rencana Publikasi	33
3.12.	Biaya Penelitian.....	33
BAB IV	35
HASIL PENELITIAN	35
4.1.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	35
4.2.	Data Hasil Penelitian	35
4.2.1.	Data Hasil Uji Validitas	35
4.2.2.	Data Hasil Uji Reliabilitas	35
4.2.3.	Data Hasil Uji Normalitas.....	35
4.3.	Data Hasil Analisis Univariat.....	37
4.3.1.	Karakteristik Responden	37
4.3.2.	Pengetahuan Higiene Sanitasi Makanan	38
4.3.3.	Sikap Higiene Sanitasi Makanan	38
4.4.	Data Hasil Analisis Bivariat	39

4.4.1. Perbedaan Pengetahuan Sebelum dan Sesudah Intervensi pada Kelompok Intervensi (media) dan Kelompok Kontrol (ceramah).....	39
4.4.2. Perbedaan Sikap Sebelum dan Sesudah Intervensi pada Kelompok Intervensi (media) dan Kelompok Kontrol (ceramah).....	41
4.4.3. Perbedaan Pengetahuan dan Sikap antara Kelompok Intervensi dengan Kelompok Kontrol.....	42
BAB V	45
PEMBAHASAN	45
5.1. Gambaran Karakteristik Responden.....	45
5.2. Pengetahuan Higiene Sanitasi Makanan Sebelum dan Sesudah Intervensi 46	
5.3. Sikap Higiene Sanitasi Makanan Sebelum dan Sesudah Intervensi.....	49
5.4. Perbedaan Kenaikan Skor Pengetahuan dan Sikap Higiene Sanitasi Makanan Kedua Kelompok.....	51
5.5. Keterbatasan Penelitian	53
BAB VI PENUTUP	55
6.1. Kesimpulan.....	55
6.2. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian.....	5
Tabel 3.1 Kuisisioner Sikap.....	28
Tabel 3.2 Definisi Operasional.....	31
Tabel 3.3 Biaya Penelitian.....	33
Tabel 4.1 Hasil Uji Normalitas.....	36
Tabel 4.2 Karakteristik Responden.....	37
Tabel 4.3 Pengetahuan Responden mengenai Higiene Sanitasi Makanan.....	38
Tabel 4.4 Sikap Responden mengenai Higiene Sanitasi Makanan.....	39
Tabel 4.5 Analisis Perbedaan Pengetahuan Sebelum dan Sesudah Intervensi pada Kelompok Intervensi.....	40
Tabel 4.6 Analisis Perbedaan Pengetahuan Sebelum dan Sesudah Intervensi pada Kelompok Kontrol.....	41
Tabel 4.7 Analisis Perbedaan Sikap Sebelum dan Sesudah Intervensi pada Kelompok Intervensi.....	41
Tabel 4.8 Analisis Perbedaan Sikap Sebelum dan Sesudah Intervensi pada Kelompok Kontrol.....	42
Tabel 4.9 Analisis Perbedaan Pengetahuan antara Kelompok Intervensi dengan Kelompok Kontrol.....	43
Tabel 4.10 Analisis Perbedaan Sikap antara Kelompok Intervensi dengan Kelompok Kontrol.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	20
Gambar 2.2 Kerangka Konsep.....	21
Gambar 3.1 Rancangan Penelitian.....	22
Gambar 3.2 Tahap Pelaksanaan.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Penjelasan Responden.....	62
Lampiran 2 Inform Consent Responden.....	64
Lampiran 3 Kuisisioner Karakteristik Responden.....	65
Lampiran 4 Kuisisioner Pengetahuan Higiene Sanitasi Makanan.....	66
Lampiran 5 Kuisisioner Sikap Higiene Sanitasi Makanan.....	70
Lampiran 6 Media <i>Fridge Magnet Series</i>	72
Lampiran 7 Uji Validitas dan Relibilitas.....	74
Lampiran 8 Uji Normalitas.....	78
Lampiran 9 Analisis Univariat dan Analisi Bivariat.....	81
Lampiran 10 Dokumentasi.....	85
Lampiran 11 Lembar <i>Ethical Clearance</i>	89

