

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
BAB I.....	9
PENDAHULUAN	9
1.1 Latar Belakang	9
1.2 Identifikasi Masalah.....	11
1.3 Pembatasan Masalah.....	11
1.4 Rumusan Masalah.....	12
1.5 Tujuan Penelitian.....	12
1.6 Manfaat Penelitian	12
1.7 Keterbaruan Penelitian	13
BAB II	15
TINJAUAN PUSTAKA	15
2.1 Katering	15
2.1.1 Pengertian Katering	15
2.1.2 Golongan Katering.....	15
2.1.3 Persyaratan Jasaboga	17
2.2 Higiene dan Sanitasi Makanan	22
2.2.1 Pengertian Higiene makanan	22
2.2.2 Pengertian Sanitasi makanan	22
2.2.3 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan.....	22
2.2.4 Pengertian Penjamah Makanan.....	28
2.2.5 Higiene Tenaga Penjamah Makanan	28
2.3 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Higiene Sanitasi.....	30
2.3.1 Karakteristik	30
2.3.2 Pengetahuan.....	32
2.3.3 Sikap	34
2.3.4 Perilaku.....	35
2.3.5 Pelatihan	35
2.4 Cemaran Mikroba.....	37

2.5	Escherichia Coli	37
2.6	Salmonella.....	40
2.7	Kerangka Berpikir	43
2.8	Kerangka Konsep.....	44
2.9	Hipotesis Penelitian	45
BAB III.....		46
METODE PENELITIAN.....		46
3.1	Desain Penelitian	46
3.2	Tempat dan Waktu Penelitian	46
3.3	Populasi dan Sampel.....	46
3.4	Pengumpulan Data	46
3.5	Variable Penelitian	47
3.6	Definisi Konseptual.....	47
3.7	Definisi Operational.....	48
3.8	Instrumen Penelitian	49
3.10	Proses Pengambilan Data.....	50
3.11	Pengolahan dan Analisis Data	50
3.12	Uji Validitas dan Reliabilitas.....	52
BAB IV.....		54
HASIL PENELITIAN		54
4.1	Gambaran Umum Tempat Penelitian	54
4.2	Analisis Univariat	55
4.2.1	Karakteristik Sampel	55
4.2.2	Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan.....	57
4.2.3	Sikap Penjamah Makanan	57
4.2.4	Perilaku Penjamah Makanan.....	57
4.2.5	Pelatihan	58
4.2.6	Penerapan Higiene Sanitasi	58
4.2.7	Pemeriksaan Cemarkan Mikroba Pada Makanan.....	59
4.3	Analisis Bivariat.....	59
4.3.1	Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi.....	59

4.3.2	Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi.....	60
4.3.3	Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi.....	60
4.3.4	Hubungan Pelatihan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi.....	61
BAB V	62
PEMBAHASAN	62
5.1	Analisis univariat	62
5.1.1	Karakteristik Responden (Usia, Jenis Kelamin, Lama Bekerja, Pendidikan)	62
5.1.2	Pengetahuan Penjamah Makanan	63
5.1.3	Sikap Penjamah Makanan.....	64
5.1.4	Perilaku Penjamah Makanan.....	65
5.1.5	Pelatihan Penjamah Makanan	66
5.1.6	Penerapan Higiene Sanitasi	67
5.1.7	Cemaran Mikroba Pada Makanan	68
5.2	Analisis Bivariat	69
5.2.1	Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi.....	69
5.2.2	Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi.....	70
5.2.3	Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi.....	72
5.2.4	Hubungan Pelatihan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi.....	74
5.3	Keterbatasan Penelitian	75
BAB VI	76
KESIMPULAN	76
6.1	Kesimpulan	76
6.2	Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	78

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian	13
Tabel 2.1 Suhu penyimpanan bahan makanan	23
Tabel 2.2 Penyimpanan makanan jadi / masak	26
Tabel 2.3 Syarat higiene penjamah makanan.....	29
Tabel 3.1 Definisi operasional dalam penelitian ini.....	48
Tabel 4.1 Distribusi frekuensi karakteristik sampel.....	56
Tabel 4.2 Distribusi frekuensi pengetahuan penjamah makanan.....	57
Tabel 4.3 Distribusi frekuensi sikap penjamah makanan.....	57
Tabel 4.4 Distribusi frekuensi perilaku penjamah makanan	57
Tabel 4.5 Distribusi frekuensi pelatihan	58
Tabel 4.6 Distribusi frekuensi penerapan higiene sanitasi.....	58
Tabel 4.7 Distribusi frekuensi cemaran mikroba pada makanan	59
Tabel 4.8 analisis hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi	59
Tabel 4.9 analisis hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi.....	60
Tabel 4.10 analisis hubungan perilaku penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi	60
Tabel 4.11 analisis hubungan pelatihan dengan penerapan higiene sanitasi	61

DAFTAR GAMBAR

(Gambar 1 : Kerangka Berpikir Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Katering)	43
(Gambar 2 : Kerangka Konsep)	44
Lampiran 1 Informed Consent.....	84
Lampiran 2 Kuesioner Karakteristik.....	86
Lampiran 3 Kuesioner Pengetahuan Penjamah makanan.....	87
Lampiran 4 Kuesioner Sikap Penjamah Makanan.....	89
Lampiran 5 Kuesioner Perilaku Penjamah Makanan.....	91
Lampiran 6 Observasi Penerapan Higiene Sanitasi.....	93
Lampiran 7 Master Data.....	95
Lampiran 8 Output Hasil Analisis.....	99
Lampiran 9 Surat izin Penelitian dan Etichal Approve.....	105
Lampiran 10 Hasil Uji Laboratorium.....	107
Lampiran 11 Dokumentasi.....	111
Lampiran 12 Menu yang jadi sampel.....	113

Universitas
Esa Unggul



Universitas
Esa Unggul