

DAFTAR ISI

	hlm.
HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Pembatasan Masalah.....	7
D. Perumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian	8
1. Tujuan Umum	8
2. Tujuan Khusus	8
F. Manfaat Penelitian	9
1. Bagi Peneliti.....	9
2. Bagi Instalasi Gizi.....	9
3. Bagi Institusi Pendidikan	10
BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS.....	11
A. Deskripsi Teoritis.....	11
1. Pengetahuan	11
a. Pengetahuan Implisit	11
b. Pengetahuan Eksplisit	12
c. Pengetahuan Empiris.....	12
d. Pengetahuan Rasionalisme.....	13
2. Sikap	18
a. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sikap	19
a). Pengalaman Pribadi.....	19
b). Kebudayaan.....	20

c).	Orang Lain yang Dianggap Penting	20
d).	Media Massa	20
e).	Institusi Pendidikan dan Agama	21
f).	Faktor Emosi dalam Diri	21
3.	Hygiene	21
3.1.	Definisi Hygiene	21
3.2.	Syarat Hygiene	24
4.	Hygiene Perilaku Tenaga Pengolah Makanan	24
a.	Pengertian Perilaku Tenaga Pengolah Makanan	24
b.	Syarat Tenaga Pengolah Makanan	25
c.	Keadaan Hygiene Perorangan Tenaga Penjamah Makanan	26
d.	Sarana Bagi Penjamah Makanan	27
6.	Pelaksanaan Praktek Penjamah Makanan	34
a.	Perilaku	34
b.	Praktek	35
B.	Kerangka Berpikir	38
C.	Kerangka Konsep	39
D.	Hipotesis	40
BAB III	METODE PENELITIAN.....	41
A.	Tempat dan Waktu Penelitian	41
B.	Jenis Penelitian	41
C.	Populasi dan Sampel	42
1.	Populasi	42
2.	Sampel	42
D.	Instrumen Penelitian	42
1.	Variabel Penelitian	42
2.	Definisi Konspetual	43
a.	Pengetahuan tentang hygiene	43
1.	Jenis Kelamin	43
2.	Umur	43
3.	Pendidikan	44
4.	Lama Bekerja	44
5.	Pengetahuan	44
6.	Sikap	44

7.	Hygiene	45
b.	Perilaku petugas penjamah makanan	45
1.	Perilaku	45
2.	Petugas penjamah.....	45
3.	Definisi Operasional	45
a.	Variabel Jenis Kelamin	45
b.	Variabel Umur	45
c.	Variabel Pendidikan.....	46
d.	Variabel Lama Bekerja	46
e.	Variabel Pengetahuan	46
f.	Variabel Sikap.....	46
g.	Variabel Perilaku.....	47
4.	Teknik Penggunaan Instrumen.....	47
5.	Teknik Pengukuran	48
a.	Pengetahuan	48
b.	Sikap	48
c.	Perilaku	48
E.	Teknik Analisis Data.....	49
a.	Data yang Dikumpulkan	49
b.	Pengolahan Data	50
BAB IV HASIL PENELITIAN		55
A.	Gambaran Umum Rumah Sakit	55
1.	Sejarah Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor	50
2.	Struktur Organisasi Rumah Sakit.....	58
B.	Gambaran Umum Instalasi Gizi Rumah Sakit	59
1.	Falsafah Pelayanan Gizi.....	59
2.	Struktur Instalasi Gizi	59
3.	Jenis dan Layanan Instalasi Gizi.....	61
4.	Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	65
5.	Jumlah Tenaga Pekerja di Instalasi Gizi	65
C.	Karakteristik Responden.....	68
1.	Gambaran Responden menurut Jenis Kelamin	68
2.	Gambaran Responden menurut Umur.....	68
3.	Gambaran Responden menurut Tingkat Pendidikan.....	69

4.	Gambaran Responden menurut Lama Bekerja	69
D.	Deskriptif Data berdasarkan Variabel Dependen dan Independent	69
1.	Variabel Independen	70
2.	Variabel Dependen.....	71
3.	Uji Persyaratan Analisis.....	71
4.	Analisis Bivariat.....	72
5.	Analisis Multivariat.....	76
5.1.	Pemodelan Multivariat.....	78
BAB V PEMBAHASAN.....		84
A.	Profil Responden.....	84
B.	Analisa Univariat	87
1.	Pengetahuan dan Sikap Hygiene dan Sanitasi	87
2.	Perilaku Penjamah Makanan.....	90
C.	Analisa Bivariat	93
D.	Analisa Multivariat	97
E.	Keterbatasan Peneliti	99
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....		101
1.	Kesimpulan	101
2.	Saran	101
DAFTAR PUSTAKA.....		104