

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>ABSTRAK</b>	
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1-7
B. Identifikasi Masalah.....	7
C. Pembatasan Masalah.....	8
D. Perumusan Masalah .....	8
E. Tujuan Penelitian .....	8
1. Tujuan Umum .....	9
2. Tujuan Khusus .....	9
F. Manfaat Penelitian .....	9
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA KONSEP</b>	
A. Pengertian Hygiene dan Sanitasi .....	10
1. Definisi Hygiene .....	10-12
2. Syarat Hygiene.....	13
3. Sarana Bagi Penjamah Makanan .....	14
B. Pengertian Pengetahuan Hygiene Sanitasi Makanan.....	
1. Definisi Pengetahuan .....	15-17
2. Sanitasi Makanan.....	17-21
C. Pengertian Sikap dan Perilaku Hygiene Sanitasi .....	
1. Definisi Sikap.....	21-23
2. Definisi Perilaku .....	23
3. Perilaku Kesehatan.....	25
D. Kerangka Berfikir .....	26
E. Kerangka Konsep.....	27
F. Hipotesis.....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	29

C. Jenis Data Penelitian .....	29
D. Populasi dan Sampel Penelitian .....	30
E. Instrument penelitian.....	31
F. Variabel Penelitian .....	31
1 Variabel Independen .....	32
2 Variabel Dependen.....	32
G. Teknik Pengumpulan Data .....	32
H. Definisi Operasional.....	33
I. Teknik Pengolahan Data dan Analisis Data.....	34
1 Teknik Pengolahan Data .....	35
2 Analisis Data .....	36

#### **BAB IV HASIL PENELITIAN**

A. Gambaran Umum Instalasi gizi Rumah Sakit Medistra 39 ...	
B. Gambaran Umum Katering Boga Medika .....	41
C. Gambaran Karakteristik Responden Analisa Univariat	
1. Umur .....	41
2. Lama Bekerja .....	42
3. Pendidikan .....	43
4. Pengetahuan .....	44
5. Sikap .....	45
6. Penerapan Hygiene dan Sanitasi Penjamah .....	46
D. Analisa Bivariat	
1. Hubungan Pengetahuan dengan Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan Penjamah Makanan.....	49
2. Hubungan Sikap dengan Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan Penjamah Makanan .....	50
3. Hubungan Lama Bekerja dengan Penerapan.....	51

#### **BAB V PEMBAHASAN**

A. Analisa Univariat	
1. Umur.....	52
2. Lama Bekerja.....	53
3. Pendidikan.....	54
4. Pengetahuan.....	55
5. Sikap.....	56
6. Penerapan.....	5

B. Analisa Bivariat	
1. Hubungan Antara Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan.....	62
2. Hubungan Antara Sikap Penjamah Makanan dengan PenerapanHygieneSanitasiMakanan.....	66

## **BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

### **DAFTAR PUSTAKA**