

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRACT.....	vi
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan dan Rumusan Masalah	7
1.3.1 Pembatasan masalah.....	7
1.3.2 Rumusan masalah.....	7
1.4 Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	7
1.4.1 Tujuan penelitian.....	7
1.4.2 Manfaat penelitian.....	8
1.5 Matriks Penelitian Sejenis.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	12
2.1 Rumah Sakit dan Instalasi Gizi Rumah Sakit	12
2.1.1 Rumah sakit.....	12
2.1.2 Instalasi gizi rumah sakit.....	13
2.1.3 Penyelenggaraan makanan di rumah sakit	15
2.2 Makanan	18
2.2.1 Makanan sebagai perantara penularan penyakit.....	18
2.2.2 Faktor yang mempengaruhi keamanan makanan	20
2.3 Higiene dan Sanitasi Makanan.....	24
2.3.1 Higiene penjamah makanan	26
2.3.2 Sanitasi tempat pengolahan makanan.....	29
2.3.2.1 Sanitasi sarana fisik.....	29
2.3.2.2 Fasilitas sanitasi.....	32
2.3.3 Sanitasi peralatan.....	34
2.3.4 Sanitasi makanan.....	35
2.4 Kualitas Makanan.....	44

BAB III KERANGKA KONSEPTUAL	46
3.1 Kerangka Konsep	46
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep	47
BAB IV METODE PENELITIAN	48
4.1 Jenis dan Rancang Bangun Penelitian.....	48
4.2 Populasi Penelitian	48
4.3 Sampel, Besar Sampel, Teknik Pengambilan Sampel	48
4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian	50
4.4.1 Lokasi penelitian	50
4.4.2 Waktu penelitian	51
4.5 Variabel, Definisi Operasional, Cara Pengukuran, Kategori dan Skala Data	51
4.5.1 Variabel penelitian	51
4.5.2 Definisi operasional, cara pengukuran, kategori dan skala data	52
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	56
4.6.1 Teknik pengumpulan data	56
4.6.2 Instrumen pengumpulan data	59
4.7 Teknik Analisis Data.....	60
BAB V HASIL PENELITIAN	62
5.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	62
5.1.1 Rumah Sakit Umum (RSU) Haji Surabaya.....	62
5.1.2 Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum (RSU) Haji Surabaya	64
5.2 Gambaran Umum Karakteristik Responden	66
5.3 Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	69
5.4 Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019.....	73
5.5 Sanitasi Peralatan Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	78
5.6 Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019.....	81
5.7 Kualitas Makanan Jadi Secara Mikrobiologi di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019.....	87
BAB VI PEMBAHASAN	89
6.1 Analisis Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019.....	89
6.2 Analisis Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	97
6.3 Analisis Sanitasi Peralatan Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019.....	102
6.4 Analisis Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	106

6.5 Analisis Kualitas Makanan Jadi di Instalasi Gizi RSUD Haji Surabaya Tahun 2019.....	118
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	121
7.1 Kesimpulan	121
7.2 Saran.....	122
DAFTAR PUSTAKA	124
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
1.1	Matriks Penelitian Sejenis	9
2.1	Syarat Higiene Penjamah Makanan.....	28
2.2	Suhu Penyimpanan Bahan Makanan	37
2.3	Suhu Penyimpanan Makanan Jadi/Masak	41
4.1	Rincian Waktu Penelitian	51
4.2	Variabel, Definisi Operasional, Cara Pengukuran, Kategori dan Skala Data.....	52
5.1	Distribusi Responden Menurut Umur di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	67
5.2	Distribusi Responden Menurut Jenis Kelamin di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	67
5.3	Distribusi Responden Menurut Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	68
5.4	Distribusi Responden Menurut Keikutsertaan Pelatihan dan/atau Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	68
5.5	Distribusi Responden Menurut Kepemilikan Sertifikat Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	69
5.6	Hasil Observasi dan Wawancara Terhadap Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rsu Haji Surabaya Tahun 2019.....	70
5.7	Hasil Penilaian Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	72
5.8	Hasil Observasi Terhadap Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	73
5.9	Hasil Penilaian Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	77
5.10	Hasil Observasi Terhadap Sanitasi Peralatan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	79
5.11	Hasil Penilaian Sanitasi Peralatan Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	80
5.12	Hasil Observasi dan Wawancara Terhadap Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	81
5.13	Hasil Penilaian Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	87
5.14	Hasil Pemeriksaan Kualitas Makanan Jadi di Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya Tahun 2019	88

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Alur Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	15
3.1	Analisis Higiene dan Sanitasi dengan Proses Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Universitas Airlangga Kota Surabaya Tahun 2019	46
5.1	Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya	65
5.2	Denah Instalasi Gizi RSU Haji Surabaya	66

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Lembar Penjelasan Pelaksanaan Penelitian	128
2.	Informed Consent	130
3.	Lembar Kuesioner Higiene Penjamah Makanan	131
4.	Lembar Checklist Higiene Penjamah Makanan	132
5.	Lembar Observasi Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan	134
6.	Lembar Observasi Sanitasi Peralatan	137
7.	Lembar Observasi Sanitasi Makanan	139
8.	Formulir Pengambilan Sampel Makanan	143
9.	Lembar Panduan Wawancara	144
10.	Surat Izin Penelitian FKM Universitas Airlangga.....	145
11.	Surat Balasan Izin Penelitian RSU Haji Surabaya	146
12.	Sertifikat Etik Penelitian.....	147
13.	Hasil Pemeriksaan Kualitas Makanan Jadi dari BBLK Surabaya.....	148
14.	Dokumentasi Penelitian	150

DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH

Daftar Arti Lambang

%	=	Persen
°C	=	Derajat Celcius
<	=	Kurang dari
>	=	Lebih dari
≥	=	Lebih dari sama dengan
±	=	Lebih kurang

Daftar Singkatan

ALT	=	Angka Lempeng Total
BBLK	=	Balai Besar Laboratorium Kesehatan
BPOM	=	Badan Pengawasan Obat dan Makanan
BTP	=	Bahan Tambahan Pangan
B3	=	Bahan Berbahaya Beracun
cm	=	<i>centimeter</i>
Depkes RI	=	Departemen Kesehatan Republik Indonesia
Dinkes	=	Dinas Kesehatan
DM	=	Diabetes Melitus
<i>E. coli</i>	=	<i>Eschericia coli</i>
FEFO	=	<i>First Expired First Out</i>
FIFO	=	<i>First In First Out</i>
GMP	=	<i>Good Manufacturing Product</i>
gr	=	<i>gram</i>
IPTEK	=	Ilmu Pengetahuan dan Teknologi
IPTEKDOK	=	Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Kedokteran
Kemenkes RI	=	Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
Kepmenkes	=	Keputusan Menteri Kesehatan
KLB	=	Kejadian Luar Biasa
KV	=	Kapasitas Vital
lt	=	<i>liter</i>
m	=	<i>meter</i>
ml	=	<i>mili liter</i>
Permenkes RI	=	Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia
PPOK	=	Penyakit Paru Obstruktif Kronik
RP	=	Rendah Protein
RS	=	Rumah Sakit
RSU	=	Rumah Sakit Umum
s/d	=	Sampai dengan
TKTP	=	Tinggi Kalori Tinggi Protein
WHO	=	<i>World Health Organization</i>
WIB	=	Waktu Indonesia Barat