

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
SURAT PERNYATAAN TENTANG ORISINALITAS	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRACT	vi
ABSTAK	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
DAFTAR ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Rumusan Masalah	5
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Tujuan Umum	5
1.4.2 Tujuan Khusus	5
1.4.3 Manfaat Penelitian	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>8</b>
2.1 Perilaku	8
2.2 Perilaku Kesehatan	9
2.3 Aspek Perilaku Dalam Pengolahan	12
2.4 Higiene dan Sanitasi	13
2.5 Tujuan Higiene dan Sanitasi	15
2.6 Prinsip dan Penyelenggaraan Higiene dan Sanitasi	15
2.6.1 Pemilihan Bahan Baku	16
2.6.1.1 Ciri-ciri Bahan Makanan Yang Baik	16
2.6.1.2 Sumber Bahan Makanan Yang Baik	17
2.6.2 Penyimpanan Bahan Makanan	17
2.6.3 Pengelolaan Makanan	19
2.6.4 Higiene Tenaga Pengolah Makanan	19
2.6.5 Persiapan Tempat Pengolahan	20
2.6.6 Sanitasi Peralatan	24
2.6.7 Penyimpanan Makanan Masak	25
2.6.7.1 Wadah	25
2.6.7.2 Suhu	26
2.6.8 Pengangkutan Bahan Makanan	26

	2.6.9 Pengangkutan Makanan Siap Saji.....	27
	2.6.10 Penyajian Makanan.....	27
	2.7 <i>Food Born Disease</i> .....	28
BAB III	KERANGKA KONSEPTUAL PENELITIAN.....	30
BAB IV	METODE PENELITIAN.....	32
	4.1 Jenis dan Rancangan Bangun Penelitian.....	32
	4.2 Subyek dan Obyek Penelitian.....	32
	4.3 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	32
	4.4 Variabel, Definisi Operasional, dan Cara Pengambilan Data.....	33
	4.5 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	35
	4.5.1 Teknik Pengumpulan Data.....	35
	4.5.2 Instrumen Pengumpulan Data.....	36
	4.6 Teknik Pengolahan dan Analisis Data.....	36
BAB V	HASIL PENELITIAN.....	38
	5.1 Gambaran Umum RSUD.Dr. Soegiri Lamongan.....	38
	5.1.1 Sejarah Rumah Sakit.....	38
	5.1.2 Struktur Organisasi.....	39
	5.1.3 Keternagakerjaan dan Waktu Kerja.....	40
	5.1.4 Lokasi Rumah Sakit.....	40
	5.2 Proses Pengadaan Makanan.....	40
	5.2.1 Bahan Baku Makanan.....	40
	5.2.2 Proses Pemasakan.....	43
	5.2.3 Proses Penyajian Makanan.....	45
	5.2.4 Penanganan Limbah.....	46
	5.3 Pengolah Makanan.....	47
	5.3.1 Umur.....	47
	5.3.2 Pendidikan.....	47
	5.3.3 Tingkat Pengetahuan.....	48
	5.3.4 Kebiasaan Mencuci Tangan.....	48
	5.3.5 Kebiasaan Mencuci Tangan.....	49
BAB VI	PEMBAHASAN.....	50
BAB VII	KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
	7.1 Kesimpulan.....	54
	7.2 Saran.....	54
	DAFTAR PUSTAKA	
	LAMPIRAN	

## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
5.3.1	Umur	47
5.3.2	Pendidikan	47
5.3.3	Tingkat Pengetahuan	48
5.3.4	Kebiasaan Mencuci Tangan	48
5.3.5	Penggunaan APD	49



## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
5.1	Penyimpanan Bahan Baku Kering	41
5.2	<i>Freezer</i> Penyimpanan Ayam, Daging dan Ikan	42
5.3	<i>Refligeralier</i> Penyimpanan Bahan Baku Basah	42
5.4	Sepatu Khusus Untuk Memasuki Dapur Instalasi	44



## DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH

### Daftar Arti Lambang

>	= Lebih Dari
<	= Kurang Dari
%	= Persen
°C	= Celcius

### Daftar Singkatan

APD	= Alat Pelindung Diri
WHO	= World Health Organization
PROTAP	= Prosedur Tetap
DEPKES	= Departement Kesehatan
RSUD	= Rumah Sakit Umum Daerah
RS	= Rumah Sakit
FIFO	= First In First Out
MENKES	= Menteri Kesehatan
PERMENKES	= Peraturan Menteri Kesehatan
WC	= Water Closet
B3	= Bahan Berbahaya dan Beracun
SD	= Sekolah Dasar
SMP	= Sekolah Menengah Pertama
SMA	= Sekolah Menengah Akhir
TBC	= Tuber Culosis
SOP	= Standart Operating Procedure
PDAM	= Perusahaan Daerah Air Minum