

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
DAFTAR SINGKATAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian perilaku penjamah makanan terhadap kualitas mikrobiologi makanan di Hotel X Kabupaten Mojokerto	6
D. Manfaat penelitian	6
E. Keaslian Penelitian	7
BAB III TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Telaah Pustaka	9
B. Kerangka Teori.....	30
C. Kerangka Konsep	31
D. Hipotesis Penelitian.....	32
BAB III METODE PENELITIAN	33
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	33
B. Tempat Dan Waktu Penelitian	33
C. Populasi dan Subyek Penelitian	33
D. Identifikasi Variabel Penelitian.....	35
E. Definisi Operasional Variabel.....	35
F. Instrumen Penelitian	38
H. Cara Analisis Data.....	43
I. Keabsahan Data.....	43

J. Etika Penelitian	44
K. Kesulitan dan Keterbatasan Penelitian	44
L. Jalannya Penelitian	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
A. Hasil.....	48
1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	48
2. Karakteristik Responden	51
3. Variabel Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan	53
4. Kondisi Higiene Sanitasi Tempat Pengolahan Pangan (TPP).....	53
5. Kualitas Mikrobiologi Makanan	54
6. Identifikasi Pemeriksaan Kualitas Air Bersih	55
7. Analisis Hubungan antara Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Penjamah Makanan.....	56
8. Hasil Analisis Multivariat	59
B. Pembahasan Penelitian	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	80
A. Kesimpulan	80
B. Saran	80
DAFTAR PUSTAKA	82
Lampiran 1	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori	30
Gambar 2.2. Kerangka Konsep.....	31
Gambar 4.1 Peta Kecamatan Trawas	48
Gambar 4.2 Kondisi Hotel X Kabupaten Mojokerto	49
Gambar 4.3 Struktur Organisasi Hotel X Kabupaten Mojokerto	50

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel.....	35
Table 4.1. Pembagian Tenaga Kerja Departemen Food & Beverage Product Dan Service ...	51
Tabel 4.2 Karakteristik Responden.....	52
Tabel 4.3 Variabel Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Penjamah Makanan	53
Tabel 4.4 Hasil Penilaian Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan.....	54
Tabel 4.5 Hasil Pengujian Laboratorium Sampel Menu Makanan.....	55
Tabel 4.6 Hasil Pemeriksaan Kualitas Air Bersih	56
Tabel 4.7 Hasil Pengujian Pengetahuan dan Sikap Higiene Penjamah Makanan	57
Tabel 4.8 Hasil Pengujian Pengetahuan dan Perilaku Higiene Penjamah Makanan	57
Tabel 4.9 Hasil Pengujian Sikap dan Perilaku Higiene Penjamah Makanan	58
Tabel 4.10 Hasil Pengujian Perilaku Higiene Penjamah Makanan dan Mikrobiologi Makanan	58
Tabel 4.11 Hasil Pengujian Normalitas Residual	59
Tabel 4.12 Hasil Pengujian Heteroskedastisitas	59
Tabel 4.13 Hasil Pengujian Multikolinearitas	60
Tabel 4.14 Hasil Uji Statistik F	60
Tabel 4.15 Nilai Koefisien Determinasi.....	60
Tabel 4.16 Hasil Pengujian Multivariat	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Penjelasan Penelitian Bagi Responden.....	89
Lampiran 2 Pernyataan Kesiediaan Untuk Ikut Penelitian.....	92
Lampiran 3 Formulir Penilaian Persyaratan Higiene Sanitasi Tempat Pengolahan Pangan...	93
Lampiran 4 Formulir Identitas Responden.....	99
Lampiran 5 Formulir Pengetahuan Higiene Perseorangan Penjamah Makanan	100
Lampiran 6 Formulir Sikap Higiene Perseorangan Penjamah Makanan	103
Lampiran 7 Formulir Perilaku Higiene Perseorangan Penjamah Makanan	104
Lampiran 8 Formulir Penilaian Persyaratan Higiene Sanitasi Tempat Pengolahan Pangan.	106
Lampiran 9 Ethical Clearance	112
Lampiran 10 Surat Ijin Instansi Penelitian	113
Lampiran 11 Hasil Pemeriksaan Laboratorium.....	114
Lampiran 12 Uji Validitas Dan Reliabilitas	117
Lampiran 13 Hasil Hipotesis	117
Lampiran 14 Hasil Multivariat	119
Lampiran 15 Dokumentasi Penelitian	121
Lampiran 16 Timeline Penelitian Tesis	123

DAFTAR SINGKATAN

ALT	: Angka Lempeng Total
APAR	: Alat Pemadam Api Ringan
APD	: Alat Pelindung Diri
As	: <i>Arsen</i>
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
BPS	: Badan Pusat Statistik
BTP	: Bahan Tambah Pangan
C	: <i>Celsius</i>
Cd	: <i>Cadmium</i>
CDC	: <i>Centers for Disease Control and Prevention</i>
CM	: <i>Centi Meter</i>
Cu	: Tembaga
Depkes	: Departemen Kesehatan
E.coli	: <i>Escherichia coli</i>
EAEC	: <i>Enterocaggregative Escherichia coli</i>
EIEC	: <i>Enteroinvasive Escherichia coli</i>
EPEC	: <i>Enteropathogenic Escherichia coli</i>
ETEC	: <i>Enterotoxigenic Escherichia coli</i>
FIFO	: <i>First in First Out</i>
ISO	: <i>International Organization for Standardization</i>
KAN	: Komite Akreditasi Nasional
KLB	: Kejadian Luar Biasa
KLHK	: Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan
KTR	: Kawasan Tanpa Rokok
LSP	: Lembaga Sertifikasi Profesi
MPN	: <i>Most Probable Number</i>
NAB	: Nilai Ambang Batas
P3K	: Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan
Pb	: Timah
PMK	: Peraturan Menteri Kesehatan
RM	: Rumah Makan
RS	: Rumah Sakit
SBMKL	: Standard Baku Mutu Kesehatan Lingkungan
SNI	: Standar Nasional Indonesia
TDS	: Total Dissolved Solid
TPP	: Tempat Pengolahan Pangan
VIF	: <i>Variance Inflation Factor</i>
WHO	: <i>World Health Organization</i>
Zn	: Seng