

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Tinjauan Pustaka.....	9
1. Penyelenggaraan Makanan	9
2. Higiene Sanitasi Makanan.....	10
3. Penjamah Makanan	10
4. Perilaku Higiene Sanitasi Makanan.....	16
5. Beban Kerja	20
B. Kerangka Teoretis	26
C. Kerangka Konseptual	27

D. Hipotesis	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	29
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	29
1. Populasi	29
2. Besar sampel	31
3. Cara pengambilan sampel	31
D. Variabel Penelitian	32
1. Variabel Bebas.....	32
2. Variabel Terikat.....	32
E. Definisi Operasional	32
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	35
1. Data Primer.....	35
2. Data Sekunder	35
G. Instrumen Penelitian.....	36
H. Cara Analisis Data.....	39
I. Etika Penelitian.....	40
J. Jalannya Penelitian	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	44
A. Hasil	44
B. Pembahasan	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	78
DAFTAR PUSTAKA.....	81
LAMPIRAN	91