

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR ISTILAH.....	ix
KATA PENGANTAR.....	xi
ABSTRAK.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A Latar Belakang.....	1
B Pertanyaan Penelitian	12
C Tujuan Penelitian	12
D Keaslian Penelitian	13
E Manfaat Penelitian.....	17

BAB II TINJAUAN PUSTAKA	18
A Perilaku <i>Food Hygiene</i>	22
B. Pengendalian Risiko Bahaya.....	27
C. Implementasi Perilaku Kesehatan Pada K3.....	32
1. Pengetahuan.....	33
2. Sikap.....	35
3. Proses Perubahan Sikap.....	36
4. Perubahan Perilaku.....	37
5. Teori Perubahan Sikap dan Perilaku.....	38
D. Model Intervensi Pada Promosi Kesehatan.....	43
E. Promosi Keselamatan dan Kesehatan Kerja.....	46
F. Pengendalian Infeksi Nosokomial di Instalasi Gizi.....	50
G. Kerangka Teori	55
H. Kerangka Konsep.....	56
I. Hipotesis Penelitian.....	56
 BAB III METODE PENELITIAN	 57
A Rancangan Penelitian	57
B Rancangan Pengumpulan Data	61
1. Populasi dan sampel.....	62
2. Variabel Penelitian	64

3. Definisi Operasional.....	64
4. Lokasi Penelitian.....	67
5. Instrumen Penelitian.....	67
6. Prosedur Penelitian.....	73
C. Analisis Data.....	81
D. Etika Penelitian.....	84
E. Keterbatasan.....	84
BAB IV. HASIL PENELITIAN.....	85
A. Model Intervensi.....	85
B. Analisis Kebutuhan.....	88
C. Pengembangan Model Intervensi.....	98
D. Uji coba safety briefing.....	102
E. Analisis Model Intervensi.....	104
F. Evaluasi Pelatihan.....	104
G. Analisis Data Kuantitatif.....	104
1. Gambaran lokasi penelitian.....	105
2. Karakteristik Responden.....	109
3. Lingkungan kerja.....	112
4. Analisis Perilaku Responden.....	119
5. Analisis pengaruh variabel <i>confounding</i>	129

BAB V PEMBAHASAN 131

1. Karakteristik Responden..... 131
2. Lingkungan Kerja..... 134
3. Higiene sanitasi personal..... 142
4. Analisis Perilaku145
5. Lingkungan Kerja dan Perilaku K3.....150
6. Efek Pelatihan Pada Skor Perilaku Responden..... 151
7. Pengaruh Usia dan Masa Kerja Pada Perilaku K3.....153

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....159

KEPUSTAKAAN.....160

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Publikasi Ilmiah	15
Tabel.2.1. Jenis Mikroorganisma	30
Tabel.3.1 Definisi Operasional.....	64
Tabel.3.2.Sebaran Aspek Pengetahuan.....	68
Tabel 3.3. Sebaran Aspek Sikap.....	69
Tabel 3.4.Sebaran Aspek Praktik.....	70
Tabel 4.1.Daftar Responden	89
Tabel 4.2.Observasi Lingkungan Kerja.....	97
Tabel 4.3.Silabus Pelatihan	100
Tabel 4.4.Usia Responden.....	110
Tabel 4.5.Masa Kerja Responden.....	110
Tabel 4.6.Jenis Kelamin Responden	111
Tabel 4.7.Tingkat Pendidikan.....	112
Tabel 4.8.Observasi Lingkungan Kerja	113
Tabel 4.9.Pencahayaan Lingkungan Kerja.....	115
Tabel 4.10.Kebisingan	115
Tabel 4.11 Suhu Lingkungan	116

Tabel 4.12.Kualitas Udara (mikrobiologi)	117
Tabel 4.13.Hitung Kuman Alat Makan	118
Tabel 4.14 Rekapitulasi Kuesioner Pengetahuan Pretes	119
Tabel 4.15.Rekapitulasi Kuesioner Sikap Pre tes.....	120
Tabel 4.16.Rekapitulasi Kuesioner Praktik Pre Tes	121
Tabel 4.17.Rekapitulasi Kuesioner Pengetahuan post test.....	122
Tabel 4. 18.Rekapitulasi Kuesioner Sikap Post Test.....	123
Tabel 4.19.Rekapitulasi Kuesioner Praktik Post Test	124
Tabel 4.20.Perbedaan rerata Skor pengetahuan Intervensi	125
Tabel 4.21.Perbedaan Rerata Skor Pengetahuan Kontrol	126
Tabel 4.22.Perbedaan Rerata Skor Pengetahuan Pembanding.....	126
Tabel 4.23.Perbedaan rerata skor Sikap Intervensi	127
Tabel 4.24. Perbedaan rerata skor sikap Kontrol	127
Tabel 4.25.Perbedaan Rerata Skor Sikap Pembanding	127
Tabel 4.26.Perbedaan Rerata Skor Praktik Intervensi.....	128
Tabel 4.27.Perbedaan rerata Skor Praktik Kontrol.....	128
Tabel 4.28.Perbedaan Rerata Skor Praktik pembanding.....	129
Tabel 4.29.Hasil Uji LMM.....	130

DAFTAR ISTILAH

1. Indeks Suhu Basah dan Bola : Ukuran tekanan panas
2. Ergonomi : Ilmu kesesuaian manusia dan lingkungan kerja
3. Luxmeter : Alat pengukur pencahayaan
4. Sound Level Meter : Alat pengukur kebisingan
5. APD : Alat Pelindung Diri
6. Questtemp : Alat pengukur tekanan panas