

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>ABSTRAK</b> .....	xii
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	6
E. Keaslian Penelitian .....	6
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Tinjauan Pustaka	
1. Higiene dan Sanitasi Makanan di Rumah Sakit.....	11
2. Teori Perilaku .....	13
B. Kerangka Teori .....	16
C. Kerangka Konsep .....	17
D. Hipotesis.....	17
<b>BAB III. METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	18
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	18
C. Subyek Penelitian	
1. Populasi.....	19
2. Sampel .....	19
3. Besar Sampel .....	20
4. Teknik Pengambilan Sampel.....	20
D. Variabel Penelitian.....	21
E. Definisi Operasional .....	21
F. Instrumen Penelitian.....	23

<b>G.</b>	Metode Pengolahan Data.....	26
<b>H.</b>	Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen	
1.	Tujuan Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen.....	27
2.	Metode Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen.....	27
3.	Etika Uji Validitas dan Reliabilitas.....	29
<b>I.</b>	Metode Analisis Data.....	30
<b>J.</b>	Jalannya Penelitian .....	31
<b>K.</b>	Etika Penelitian.....	33

#### **BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

<b>A.</b>	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	
1.	RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang .....	35
2.	Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang .....	36
<b>B.</b>	Hasil Penelitian Kuantitatif	
1.	Karakteristik Responden .....	39
2.	Hasil Pengukuran Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan.....	42
3.	Hasil Pengukuran Sikap Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan.....	43
4.	Hasil Pengukuran Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan.....	46
5.	Hasil Analisis Hubungan antara Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan.....	48
6.	Hasil Perbedaan Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan terhadap Karakteristik Individu....	49
<b>C.</b>	Hasil Penelitian Kualitatif	
1.	Karakteristik Informan.....	52
2.	Penyelenggaraan Makanan di RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.....	53
3.	Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD).....	58
4.	Fasilitas Pendukung Higiene dan Sanitasi .....	64
5.	Pelatihan untuk Penjamah Makanan .....	68
<b>D.</b>	Pembahasan	
1.	Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan .....	70
2.	Sikap Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan.....	72
3.	Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan.....	73
4.	Hubungan antara Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan.....	75



5. Perbedaan Pengetahuan, Sikap, Dan Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan terhadap Karakteristik Individu....	77
6. Keterbatasan Penelitian .....	78
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan.....	79
B. Saran .....	80
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>81</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>85</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Kerangka Teori.....	16
Gambar 2.	Kerangka Konsep.....	17
Gambar 3.	Bagan Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang .....	37
Gambar 4.	Grafik Analisis Pernyataan Kuesioner Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan .....	43
Gambar 5.	Grafik Analisis Pernyataan Kuesioner Sikap Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan.....	45
Gambar 6.	Grafik Analisis Pernyataan <i>Checklist</i> Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan.....	47

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Keaslian Penelitian .....	7
Tabel 2.	Timeline Penelitian .....	18
Tabel 3.	Pembagian Kerja Instalasi Gizi .....	38
Tabel 4.	Karakteristik Responden .....	40
Tabel 5.	Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan .....	42
Tabel 6.	Sikap Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan .....	44
Tabel 7.	Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan .....	46
Tabel 8.	Hubungan antara Pengetahuan Higiene dan Sanitasi terhadap Sikap Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan .....	48
Tabel 9.	Hubungan antara Sikap Higiene dan Sanitasi terhadap Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan .....	48
Tabel 10.	Hubungan antara Pengetahuan Higiene dan Sanitasi terhadap Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan .....	49
Tabel 11.	Perbedaan antara Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan terhadap Karakteristik Individu .....	50
Tabel 12.	Perbedaan antara Sikap Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan terhadap Karakteristik Individu .....	51
Tabel 13.	Perbedaan antara Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan terhadap Karakteristik Individu .....	51
Tabel 14.	Karakteristik Informan .....	52

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Lembar Penjelasan untuk Calon Responden.....	86
Lampiran 2.	<i>Informed Consent</i> .....	89
Lampiran 3.	Identitas Responden .....	90
Lampiran 4.	Kuesioner Pengetahuan.....	91
Lampiran 5.	Kuesioner Sikap .....	92
Lampiran 6.	Daftar <i>Checklist</i> Observasi Perilaku.....	94
Lampiran 7.	Panduan Wawancara .....	95
Lampiran 8.	Uji Statistik .....	96
Lampiran 9.	<i>Layout</i> Dapur Instalasi Gizi .....	99
Lampiran 10.	Surat Izin Penelitian Pendahuluan .....	100
Lampiran 11.	Surat Tanggapan RS Grhasia untuk Penelitian Pendahuluan .....	101
Lampiran 12.	Surat Izin Validasi Kuesioner .....	102
Lampiran 13.	Surat Tanggapan RS Grhasia untuk Validasi Kuesioner .....	103
Lampiran 14.	Surat Izin Penelitian .....	104
Lampiran 15.	Surat Tanggapan RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang untuk Penelitian .....	105
Lampiran 16.	Kelaikan Etik ( <i>Ethical Clearance</i> ) RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang .....	106
Lampiran 17.	<i>Ethical Clearance</i> FKMK Universitas Gadjah Mada .....	107
Lampiran 18.	Dokumentasi Rumah Sakit.....	108
Lampiran 19.	Transkrip Wawancara.....	111