

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| LEMBAR PERNYATAAN | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |
| INTISARI | xiii |
| <i>ABSTRACT</i> | xiv |
| BAB I: PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Perumusan Masalah | 6 |
| C. Tujuan Penelitian | 6 |
| D. Manfaat Penelitian | 7 |
| E. Keaslian Penelitian | 7 |
| BAB II: TINJAUAN PUSTAKA | |
| A. Telaah Pustaka | 11 |
| 1. Keamanan Pangan | 11 |
| 2. Higiene Dan Sanitasi Pangan | 13 |
| 3. Perilaku | 14 |
| 4. Praktik | 16 |
| 5. Penyelenggaraan Makanan | 17 |
| 6. Kantin | 18 |
| 7. Media Visual | 21 |
| B. Kerangka Teori | 23 |
| C. Kerangka Konsep | 24 |
| D. Hipotesis | 24 |
| BAB III: METODE PENELITIAN | |
| A. Jenis dan Rancangan Penelitian | 25 |
| B. Waktu dan Lokasi Penelitian | 26 |
| C. Subyek Penelitian | 28 |

| | |
|--|----|
| D. Variabel Penelitian | 29 |
| E. Definisi Operasional | 29 |
| F. Instrumen Penelitian..... | 33 |
| G. Jenis dan Cara Pengumpulan Data..... | 34 |
| H. Metode Analisis Data | 35 |
| I. Etika Penelitian | 37 |
| J. Jalannya Penelitian | 37 |
| BAB IV: HASIL DAN PEMBAHASAN | |
| A. Hasil..... | 39 |
| 1. Gambaran Umum Kantin FKMK UGM..... | 39 |
| 2. Karakteristik Responden | 41 |
| 3. Gambaran Sanitasi..... | 42 |
| 3.1. Kelaikan Sanitasi Seluruh Konter Makanan..... | 42 |
| 3.2. Kelaikan Sanitasi Menurut Persyaratan..... | 43 |
| 1) Lokasi dan Bangunan..... | 44 |
| 2) Fasilitas Sanitasi..... | 45 |
| 3) Dapur, Ruang Makan, dan Tempat Penyimpanan Makanan..... | 46 |
| 4) Bahan Makanan dan Makanan Jadi..... | 47 |
| 5) Pengolahan Makanan dan Tempat Penyimpanan Makanan Jadi | 48 |
| 6) Penyajian Makanan dan Peralatan | 49 |
| 4. Praktik Higiene Perseorangan Penjamah Makanan..... | 50 |
| 4.1. Praktik Higiene Perseorangan Secara Keseluruhan | 50 |
| 4.2. Praktik Higiene pada Tiap Komponen yang Dinilai | 51 |
| 1) Penampilan Saat Mengolah Makanan | 52 |
| 2) Perilaku Selama Bekerja | 54 |
| 3) Kebiasaan Mencuci Tangan | 55 |
| 4) Praktik Mencuci Tangan yang Baik..... | 56 |
| 5. Hubungan Karakteristik Responden dengan Praktik Higiene Perseorangan Penjamah Makanan | 58 |
| 6. Pengaruh Penyampaian Media Visual Higiene Sanitasi terhadap Praktik Higiene Perseorangan Penjamah Makanan . | 60 |
| B. Pembahasan..... | 61 |

| | |
|--|----|
| 1. Kelaikan Sanitasi Konter Makanan | 62 |
| 2. Praktik Higiene Perseorangan Penjamah Makanan..... | 67 |
| 2.1. Penampilan Saat Mengolah Makanan | 68 |
| 2.2. Perilaku Selama Bekerja | 69 |
| 2.3. Kebiasaan Mencuci Tangan | 70 |
| 2.4. Praktik Mencuci Tangan yang Baik..... | 71 |
| 3. Hubungan Karakteristik Responden dengan Perubahan Praktik Higiene Perseorangan Penjamah Makanan | 71 |
| 4. Pengaruh Penyampaian Media Visual Higiene Sanitasi terhadap Praktik Higiene Perseorangan Penjamah Makanan . | 72 |
| C. Keterbatasan Penelitian | 74 |
| BAB V: KESIMPULAN DAN SARAN | |
| A. Kesimpulan | 75 |
| B. Saran | 76 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 77 |
| LAMPIRAN | 84 |