

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
INTISARI .....	vii
ABSTRACT .....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR TABEL .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan .....	3
D. Manfaat Penelitian .....	4
E. Keaslian Penelitian .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	10
A. Tinjauan Pustaka .....	10
1. Sekolah Sehat.....	10
2. Pengetahuan Penjamah Makanan .....	14
3. Sikap Penjamah Makanan.....	16
4. Perilaku Penjamah Makanan.....	17
B. Kerangka Teori .....	19
C. Kerangka Konsep .....	20
D. Hipotesis Penelitian .....	20
BAB III METODE PENELITIAN .....	21
A. Jenis Dan Rancangan Penelitian .....	21
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	21
1. Lokasi Penelitian.....	21
2. Waktu Penelitian .....	22
C. Subjek Penelitian .....	22
1. Populasi .....	22
2. Sampel .....	23
3. Teknik Pengambilan Sampel.....	24
D. Variabel Penelitian.....	25
1. Variabel Bebas.....	25



2. Variabel Terikat.....	25
E. Definisi Operasional .....	25
1. Status sekolah .....	25
2. Tingkat pengetahuan penjamah makanan .....	26
3. Sikap penjamah makanan .....	26
4. Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan.....	27
F. Instrumen Penelitian.....	27
1. <i>Informed Consent</i> .....	27
2. Kuesioner Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene Penjamah Makanan .....	28
3. Kuesioner penilaian mutu kantin sekolah oleh siswa.....	30
4. Perangkat Lunak Pengolah Data Statistik.....	30
G. Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian .....	30
H. Jenis dan Sumber Data.....	32
1. Primer.....	32
2. Sekunder.....	32
I. Metode Analisis Data.....	32
1. Analisis univariat .....	33
2. Analisis bivariat .....	33
J. Jalannya Penelitian .....	35
1. Persiapan .....	35
2. Pelaksanaan .....	35
3. Pelaporan.....	35
K. Etika Penelitian .....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	37
A. Hasil .....	37
1. Gambaran Umum Sekolah Sehat dan Non-Sekolah Sehat.....	37
2. Karakteristik Subjek Penelitian .....	41
3. Skor Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Penjamah Makanan .....	44
4. Perbedaan Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Sehat dan Non-Sekolah Sehat .....	51
5. Penilaian Mutu Kantin Sekolah Sehat dan Non-Sekolah Sehat oleh Siswa.....	54
6. Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene Sanitasi.....	56
7. Hubungan Variabel Perancu dengan Perilaku Higiene Sanitasi .....	57
B. Pembahasan.....	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	70



A. Kesimpulan .....	70
B. Saran .....	70
DAFTAR PUSTAKA .....	71
LAMPIRAN .....	75
Lampiran 1. Lembar Informasi Kepada Calon Subjek (Penjamah Makanan) .....	75
Lampiran 2. Lembar Persetujuan Menjadi Responden Penelitian.....	79
Lampiran 3. Lembar Kuesioner Karakteristik Responden .....	80
Lampiran 4. Lembar Kuesioner untuk Penjamah Makanan.....	82
Lampiran 5. Lembar Informasi Kepada Calon Subjek (Siswa), sebagai sumber informasi tambahan bagi peneliti .....	88
Lampiran 6. Lembar Kuesioner Survei Penilaian Mutu Kantin Oleh Siswa (sebagai sumber informasi tambahan bagi peneliti) .....	91
Lampiran 7. Hasil Analisis Statistik.....	92
1. Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Penilaian Mutu Kantin .....	92
2. Karakteristik Subjek.....	93
3. Skor Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene Sanitasi.....	95
4. Perbedaan Skor Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan.....	99
5. Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene Sanitasi Pada Penjamah Makanan di Sekolah Sehat dan Non-Sekolah Sehat.....	100
6. Hubungan Variabel Lain Terhadap Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan .....	101
7. Hubungan Status Sekolah dengan Perilaku Higiene Sanitasi.....	102
Lampiran 8. <i>Ethical Clearance</i> .....	103
Lampiran 9. Izin Penelitian.....	104



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka teori keamanan pangan di sekolah.....	19
Gambar 2.2 Kerangka Konsep Penelitian .....	20
Gambar 3.1 Diagram Alir Pelaksanaan Penelitian.....	35
Gambar 4.1 Kantin Sekolah Sehat .....	40
Gambar 4.2 Kantin non-Sekolah Sehat.....	40
Gambar 4.3 Poster Edukasi.....	41
Gambar 4.4 Sertifikat bukti pelatihan higiene sanitasi makanan .....	43



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Daftar dokumentasi pendukung .....	13
Tabel 2.2 Daftar pemenang LSS Kabupaten Bantul .....	14
Tabel 3.1 Hasil Uji Validitas .....	31
Tabel 3.2 Hasil Uji Reliabilitas .....	32
Tabel 4.1. Perbandingan Kondisi Kantin Sekolah Sehat dan Non-Sekolah Sehat .....	38
Tabel 4.2. Karakteristik Subjek Penelitian .....	42
Tabel 4.3 Skor Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Sehat dan Non-Sekolah Sehat .....	44
Tabel 4.4 Perbandingan Persentase Jawaban Benar Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Sehat dan Non-Sekolah Sehat.....	45
Tabel 4.5 Skor Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Sehat dan Non-Sekolah Sehat .....	47
Tabel 4.6 Perbandingan Persentase Sikap Baik pada Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Sehat dan Non-Sekolah Sehat.....	48
Tabel 4.7 Skor Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Sehat dan Non-Sekolah Sehat .....	49
Tabel 4.8 Perbandingan Persentase Perilaku Sangat Baik pada Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Sehat dan Non-Sekolah Sehat.....	50
Tabel 4.9 Perbandingan Persentase Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Sehat dan Non-Sekolah Sehat.....	52
Tabel 4.10 Perbedaan Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Sehat dan Non-Sekolah Sehat ..	53
Tabel 4.11. Perbandingan Penilaian Mutu Kantin Sekolah Sehat dan Non-Sekolah Sehat .....	55
Tabel 4.12 Korelasi antara pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di kantin sekolah sehat dan non-sekolah sehat .....	56
Tabel 4.13 Korelasi antara variabel perancu dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di kantin sekolah sehat dan non-sekolah sehat .....	57