

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Keaslian Penelitian	7
BAB II	9
TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Telaah Pustaka	9
1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	9
2. Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan	11
3. Pengetahuan	15
4. Sikap	16
5. Perilaku	17
B. Kerangka Teori	19
C. Kerangka Konsep	20
D. Hipotesis	20
BAB III	21
METODE PENELITIAN	21

A. Jenis dan Rancangan Penelitian	21
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	21
C. Subjek Penelitian	21
1. Populasi	21
2. Sampel.....	21
3. Teknik Pengambilan Sampel	22
D. Variabel Penelitian	22
1. Variabel Bebas	22
2. Variabel Terikat	22
E. Definisi Operasional	22
F. Instrumen Penelitian	25
G. Uji Validitas dan Reliabilitas	26
H. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	29
1. Data Primer	29
2. Data Sekunder	29
I. Jalannya Penelitian	29
J. Metode Analisis Data	31
K. Etika Penelitian	31
BAB IV	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. HASIL	32
1. Gambaran Umum Instalasi Gizi RS Sardjito Yogyakarta	32
2. Karakteristik Responden.....	39
3. Pengetahuan Penjamah Makanan.....	40
4. Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan	42
5. Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan	44
6. Hubungan Pengetahuan dengan Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan	48
7. Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan	49

8. Hubungan Sikap dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan	50
B. PEMBAHASAN	51
1. Hubungan Pengetahuan dengan Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan	51
2. Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan	54
3. Hubungan Sikap dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan	56
BAB V	60
KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
A. KESIMPULAN	60
B. SARAN	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	19
Gambar 2. Kerangka Konsep	20

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 2. Karakteristik penjamah makanan	39
Tabel 3. Kategori pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan.....	40
Tabel 4. Nilai pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan	40
Tabel 5. Distribusi jawaban pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan	41
Tabel 6. Kategori sikap higiene sanitasi penjamah makanan	42
Tabel 7. Nilai sikap higiene sanitasi penjamah makanan	42
Tabel 8. Distribusi jawaban mengenai pernyataan sikap penjamah makanan.....	43
Tabel 9. Distribusi tempat bertugas dan sikap higiene sanitasi penjamah makanan.....	44
Tabel 10. Kategori perilaku higiene sanitasi penjamah makanan	45
Tabel 11. Nilai perilaku higiene sanitasi penjamah makanan	45
Tabel 12. Komponen nilai perilaku higiene sanitasi penjamah makanan.....	46
Tabel 13. Persentase perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada masing-masing komponen	47
Tabel 14. Hasil uji hubungan pengetahuan dengan sikap higiene sanitasi penjamah makanan.....	48
Tabel 15. Hasil uji hubungan pengetahuan dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan	49
Tabel 16. Hasil uji hubungan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan	64
Lampiran 2. <i>Informed Consent</i>	67
Lampiran 3. Kuesioner.....	68
Lampiran 4. Uraian Tugas Pramu Masak.....	76
Lampiran 5. Analisis Statistik	81
Lampiran 6. Surat Permohonan Izin Validasi Kuesioner	91
Lampiran 7. <i>Ethical Clearance</i>	92