

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR DIAGRAM .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
INTISARI .....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	5
E. Keaslian Penelitian .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Penyelenggaraan Makanan .....	10
B. Proses Penyelenggaraan Makanan .....	10
C. Keamanan Pangan dalam Penyelenggaraan Makanan .....	12
D. Higiene Penjamah Makanan .....	15
E. Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan .....	20
F. Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan .....	23
G. Pengetahuan .....	24
H. Sikap .....	26
I. Perilaku .....	27
J. Pondok Pesantren .....	27
K. Kerangka Teori .....	31
L. Kerangka Konsep .....	32
M. Pertanyaan Penelitian .....	32

### **III. METODOLOGI PENELITIAN**

A. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	33
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	33
C. Subjek Penelitian .....	34
D. Variabel Penelitian .....	35
E. Definisi Operasional .....	35
F. Instrumen Penelitian .....	38
G. Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	39
H. Pengolahan dan Analisis Data .....	41
I. Keabsahan Data .....	42
J. Jalannya Penelitian .....	43
K. Etika Penelitian .....	44
L. Keterbatasan Penelitian .....	45

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

A. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Mawar Yogyakarta .....	46
B. Karakteristik Responden .....	48
C. Hasil .....	49
1. Higiene Penjamah makanan	
1.1. Pengetahuan Higiene Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Mawar Yogyakarta .....	49
a. Pengertian Higiene Penjamah Makanan .....	49
b. Keamanan Makanan .....	51
c. Pengetahuan tentang Mencuci Tangan .....	54
1.2. Sikap Higiene Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Mawar Yogyakarta .....	56
a. Penampilan Penjamah Makanan .....	57
b. Hal-hal yang Dilarang Dilakukan Penjamah Makanan ketika Mengolah Makanan .....	59
1.3. Praktik Higiene Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Mawar Yogyakarta .....	65
a. Penampilan penjamah makanan ketika mengolah makanan .....	67
b. Perilaku Penjamah Makanan Selama Bekerja/Mengolah Makanan .....	68

c. Pengamatan Kebiasaan Mencuci Tangan .....	71
d. Praktik Mencuci Tangan Yang Baik .....	72
2. Sanitasi Dapur	
2.1. Pengetahuan Sanitasi Dapur	
a. Pengertian Sanitasi Dapur .....	73
b. Tempat Pengolahan Makanan yang Baik .....	74
2.2. Sikap Sanitasi Dapur	
a. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Memasak .....	75
b. Cara Penyimpanan Bahan Makanan .....	76
c. Penyajian Makanan Jadi .....	77
2.3. Pengamatan Sanitasi Dapur .....	79
D. Pembahasan .....	80
1. Higiene Penjamah makanan	
1.1. Pengetahuan Higiene Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Mawar Yogyakarta .....	80
1.2. Sikap Higiene Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Mawar Yogyakarta .....	82
1.3. Praktik Higiene Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Mawar Yogyakarta .....	83
2. Sanitasi Dapur	
2.1. Pengetahuan Sanitasi Dapur .....	86
2.2. Sikap Sanitasi Dapur .....	87
2.3. Pengamatan sanitasi dapur .....	89
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>93</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>95</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>103</b>

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Bagan Penyelenggaraan Makanan .....	10
Gambar 2. Kerangka Teori .....	31
Gambar 3. Kerangka Konsep Penelitian .....	32

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Higiene Penjamah Makanan .....	17
Tabel 2. Definisi Operasional .....	35
Tabel 3. Karakteristik Responden .....	48
Tabel 4. Hasil Pengamatan Perilaku Higiene Penjamah Makanan.....	65
Tabel 5. Hasil Pengamatan Sanitasi Dapur .....	78

## **DAFTAR DIAGRAM**

Diagram 1. Penampilan Penjamah Makanan Ketika Mengolah Makanan .....	67
Diagram 2. Perilaku Penjamah Makanan Selama Bekerja/Mengolah Makanan ..	68
Diagram 3. Pengamatan Kebiasaan Mencuci Tangan .....	71
Diagram 4. Praktik Mencuci Tangan Yang Baik .....	72

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 . Lembar Penjelasan Kepada Calon Informan .....	104
Lampiran 2 . <i>Informed Consent</i> Responden.....	107
Lampiran 3 . Pedoman Wawancara Mendalam .....	108
Lampiran 4. Daftar Pertanyaan Wawancara Mendalam Responden Penjamah Makanan .....	109
Lampiran 5. Tabel <i>Checklist</i> Observasi Tindakan/Praktik Higiene Pada Penjamah Makanan Di Pondok Pesantren Mawar.....	112
Lampiran 6. tabel <i>checklist</i> observasi sanitasi dapur di Pondok Pesantren Mawar .....	115
Lampiran 7. Tabel analisis konten pengetahuan dan sikap higiene penjamah makanan .....	117
Lampiran 8. Tabel analisis konten pengetahuan dan sikap sanitasi dapur .....	126
Lampiran 9. Tabel transkrip wawancara .....	130
Lampiran 10. Surat <i>Ethical Clearence</i> .....	146
Lampiran 11. Surat Ijin Lokasi Penelitian .....	147
Lampiran 12. Gambar Lokasi Penelitian .....	148