

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian	6
1. Tujuan Umum.....	6
2. Tujuan Khusus	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
1. Manfaat Teoritis.....	7
2. Manfaat Praktis	7
E. Kerangka Konsep.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Jasaboga.....	10
1. Pengertian	10
2. Penggolongan Jasaboga.....	11
B. Penyuluhan.....	18
1. Pengertian	18
2. Metode Penyuluhan	19
3. Media Penyuluhan	21
C. Higiene Sanitasi	23
1. Pengertian	23

2. Persyaratan Kesehatan Pangan Olahan Siap Saji	24
3. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	33
D. Penjamah Makanan.....	46
1. Pengertian	46
2. Persyaratan.....	47
E. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi	49
1. Pengetahuan.....	49
2. Sikap	52
BAB III METODE PENELITIAN	56
A. Jenis dan Desain Penelitian	56
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	56
1. Waktu.....	56
2. Tempat	57
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	57
1. Populasi.....	57
2. Teknik Pengambilan Sampel	57
3. Sampel	57
D. Variabel Penelitian	58
1. Variabel Bebas.....	58
2. Variabel Terikat	58
E. Definisi Operasional	58
F. Instrument Penelitian.....	59
G. Metode Pengumpulan Data	60
1. Data gambaran umum asrama.....	60
2. Data karakteristik responden	60
3. Data pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi	60
4. Data sikap penjamah makanan mengenai higiene sanitasi	60
5. Data kelaikan fisik higiene sanitasi makanan	61
H. Pengolahan dan Analisis Data	61
1. Pengolahan Data	61
2. Analisis Data.....	63

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	64
A. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang	64
B. Gambaran Umum Karakteristik Responden	66
C. Hasil Penelitian	69
1. Pengetahuan Penjamah Makanan	69
2. Sikap Penjamah Makanan.....	72
3. Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi Jasaboga	74
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	90
A. Kesimpulan.....	90
B. Saran	91
 DAFTAR PUSTAKA	93
LAMPIRAN.....	97