

## DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL DALAM .....	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....	iv
ABSTRAK .....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
E. Kerangka Konsep .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
A. Penyelenggaraan Makanan Jasaboga .....	6
B. Higiene Sanitasi Makanan.....	12
C. Kelayakan Higiene Sanitasi Jasaboga .....	13
D. Personal Higiene Penjamah Makanan .....	26
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>29</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	29
B. Waktu dan Tempat Penelitian .....	29
C. Populasi dan Sampel .....	30
D. Definisi Operasional Penelitian .....	32
E. Instrumen Penelitian.....	33

F. Metode Pengumpulan Data .....	33
G. Teknik Pengolahan dan Analisis Data .....	34
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>37</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	37
B. Karakteristik Responden .....	38
C. Perilaku Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi RSDH Ponorogo .....	40
D. Penilaian Perilaku Pengolah Makanan.....	50
E. Penilaian Kelaikan Fisik Higiene dan Sanitasi.....	51
F. Total Hasil Penilaian Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi Jasaboga .....	60
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>61</b>
A. Kesimpulan .....	61
B. Saran .....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>67</b>