

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Kerangka Konsep	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Penyelenggaraan Makanan	8
1. Definisi Penyelenggaraan Makanan Institusi	8
2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi Sosial	9
3. Sanitasi Penyelenggaraan Makanan	10
B. Karakteristik Tenaga Penjamah	11
1. Pendidikan	11
2. Usia	11
3. Lama bekerja	12
4. Riwayat Mengikuti Penyuluhan	12
C. Persyaratan Teknis Higiene Sanitasi Jasaboga.....	13
1. Bangunan	13
2. Fasilitas Sanitasi	16
3. Peralatan	18
4. Ketenagaan	18
5. Makanan	19

6. Pemeriksaan Higiene Sanitasi	20
D. Jasaboga Golongan B.....	20
1. Kriteria	20
2. Persyaratan Teknis	20
E. Tingkat Pengetahuan	22
1. Definisi Pengetahuan	22
2. Tingkat Pengetahuan	22
3. Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan	23
F. Perilaku	24
1. Definisi Perilaku	24
2. Jenis Perilaku	24
3. Pembentukan Perilaku	25
4. Faktor yang Mempengaruhi Pembentukan Perilaku	25
5. Perubahan Perilaku	26
6. Bentuk dan Strategi Perubahan Perilaku	26
G. Penyuluhan	27
1. Definisi Penyuluhan	27
2. Syarat – syarat Perencanaan Penyuluhan	28
3. Metode Penyuluhan	29
H. Pendampingan	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
A. Jenis dan Desain Penelitian	33
B. Waktu dan Tempat Penelitian	33
C. Populasi, Sampel, dan Sampling	33
1. Populasi	33
2. Sampel	33
3. Teknik Sampling	33
D. Variabel Penelitian	34
E. Definisi Operasional Variabel	34
F. Instrument Penelitian	35
G. Teknik Pengumpulan Data	35
1. Tahap Pengumpulan Data	35
2. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	36
3. Prosedur Penelitian	38

H. Penyajian, dan Pengolahan Data	39
1. Data Karakteristik Tenaga Penjamah	39
2. Data Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah	39
3. Data Perilaku Tenaga Penjamah	40
4. Data Kelaikan Higiene Santitas	40
I. Teknik Analisis Data	41
1. Karakteristik Tenaga Penjamah	41
2. Tingkat Pengetahuan	41
3. Perilaku	41
4. Kelaikan Higiene Sanitasi	41
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 42
A. Gambaran Umum Rehabilitasi Sosial Bina Netra	42
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Rehabilitasi Sosial Bina Netra	43
C. Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan di Rehabilitasi Sosial Bina Netra	44
1. Usia	44
2. Tingkat Pendidikan Tenaga Penjamah	45
3. Lama Kerja Tenaga Penjamah	45
4. Riwayat Mengikuti Penyuluhan Higiene dan Sanitasi Jasaboga	46
D. Tingkat Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Tenaga Penjamah	46
E. Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan	48
F. Penilaian Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Rehabilitasi Sosial Bina Netra	50
1. Lokasi, Bangunan, dan Fasilitas	52
2. Pencahayaan	54
3. Penghawaan	55
4. Air Bersih	55
5. Air Kotor	55
6. Fasilitas Sanitasi	56
7. Ruang Pengolahan Makanan	57
8. Karyawan	58
9. Makanan	59
10. Perlindungan Makanan	59

11. Peralatan Makan dan Masak	60
12. Penilaian Khusus Jasaboga Golongan B	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	63
A. Kesimpulan	63
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	67