

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
IDENTITAS TIM PENGUJI.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
ABSTRAK.....	ix
ABSTRACT.....	x
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan.....	3
1. Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat.....	3
1. Manfaat Peneliti	3
2. Manfaat Lahan Penelitian.....	3
E. Kerangka Konsep	4
F. Hipotesis	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
1. Definisi Penyelenggaraan Makanan	6
2. Jenis - Jenis Penyelenggaraan Makanan.....	7
B. Penjamah Makanan	8
1. Definisi Penjamah Makanan.....	8
2. Persyaratan Kesehatan Pengolahan Makanan.....	9
3. Karakteristik Penjamah Makanan	10
C. Penyuluhan	11
1. Definisi Penyuluhan.....	11
2. Metode - Metode Penyuluhan	12
3. Faktor - Faktor yang Mempengaruhi Penyuluhan.....	13
D. Pengetahuan.....	13
1. Definisi Pengetahuan	13
2. Tingkat Pengetahuan	14
E. Sikap.....	15
1. Definisi Sikap	15
2. Faktor - Faktor Sikap yang Mempengaruhi Penjamah Makanan .	16
F. Perilaku.....	17
1. Definisi Perilaku	17
2. Ciri - Ciri Perilaku	17
3. Faktor - Faktor yang Memengaruhi Perilaku.....	18
G. Higiene.....	19
H. Sanitasi.....	19
I. Penelitian mengenai Higiene Sanitasi	20

BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Desain Penelitian	22
B. Waktu dan Tempat Penelitian	22
C. Populasi	22
D. Sampel.....	22
E. Teknik Sampling	22
F. Variabel Penelitian	22
1. Variabel Independen	22
2. Variabel Antara	22
3. Variabel Dependend	23
G. Definisi Operasional Variabel	23
H. Instrumen Penelitian	25
I. Metode Pengumpulan Data.....	25
1. Data Primer.....	25
2. Data Sekunder	25
J. Prosedur Penelitian.....	26
K. Jadwal Penyuluhan	26
L. Pengolahan dan Analisis Data	27
1. Teknik Pengolaha Data.....	27
2. Teknik Analisis Data.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum SDIT Insan Permata Kota Malang.....	30
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan	30
C. Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan.....	32
D. Pengetahuan Higiene Penjamah Makanan	35
E. Sikap Higiene Penjamah Makanan	37
F. Perilaku Higiene Penjamah Makanan	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	41
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	45