

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan.....	6
1. Tujuan Umum.....	6
2. Tujuan Khusus	6
D. Manfaat Penelitian	7
1. Bagi peneliti.....	7
2. Bagi institusi	7
3. Kerangka Konsep.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Penyelenggara Makanan	10
1. Penyelenggaraan Makanan.....	10
2. Jenis-Jenis Penyelenggaraan Makanan.....	13
3. Penyelenggaraan Makanan Asrama	13
B. Penjamah makanan	14
1. Definisi Penjamah Makanan	14
2. Persyaratan Kesehatan Pengelolahan Makanan	14
3. Persyaratan Penjamah Makanan.....	16
4. Karakteristik Penjamah Makanan	16
C. Penyuluhan.....	18
1. Definisi Penyuluhan	18
2. Metode Penyuluhan.....	18
D. Media Video	19
1. Pengertian Video.....	19

2. Manfaat Video	20
3. Kekurangan dan Kelebihan Video.....	21
E. Pengetahuan	21
1. Definisi Pengetahuan.....	21
2. Tingkat Pengetahuan	21
F. Sikap	23
1. Definisi Sikap	23
2. Faktor - Faktor Yang Mempengaruhi Sikap Penjamah Makanan ...	24
G. Higiene Sanitasi.....	25
1. Pengertian Higiene Sanitasi	25
2. Penelitian Mengenai Higiene Sanitasi	25
3. Manfaat Higiene Sanitasi.....	27
4. Persyaratan Higiene Sanitasi.....	27
5. Prinsip -prinsip Higiene Sanitasi.....	28
F. Persyaratan Fisik Higiene Sanitasi.....	30
1. Bangunan.....	30
2. Fasilitas Sanitasi.....	32
3. Peralatan	34
4. Penyajian	36
5. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi.....	37
BAB III METODE PENELITIAN	44
A. Jenis dan Desain Penelitian	44
B. Waktu dan Tempat Penelitian	44
1. Waktu	44
2. Tempat.....	44
C. Populasi dan Sampel Penelitian	44
1. Populasi Penelitian	44
2. Sampel Penelitian.....	44
3. Variabel Penelitian	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	53
A Hasil	53

1. Gambaran umum lokasi penelitian.....	53
2. Karakteristik responden	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	67
A. Kesimpulan	67
B. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN.....	72