

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.4.1 Tujuan Umum	4
1.4.2 Tujuan Khusus	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.5.1 Bagi <i>Catering</i>	5
1.5.2 Bagi Masyarakat	5
1.5.3 Bagi Peneliti	5
1.5.4 Bagi Institusi	5
BAB 2 TINJAU PUSTAKA	6
2.1 Hasil Penelitian Sebelumnya yang Relevan	6
2.2 Penyelenggaraan Makanan	9
2.2.1 Definisi Penyelenggaraan Makanan	9
2.2.2 Manajemen Penyelenggaraan Makanan	9
2.2.3 Tujuan Penyelenggaraan Makanan	9
2.2.4 Jenis Penyelenggaraan Makanan Institusi	10
2.3 Pengetahuan	11
2.3.1 Definisi Pengetahuan	11
2.3.2 Tingkat Pengetahuan	12
2.4 Sikap	12
2.4.1 Definisi Sikap	12
2.4.2 Tingkatan Dalam Sikap	12
2.4.3 Struktur Sikap	13
2.5 Perilaku	14
2.5.1 Definisi Perilaku	14
2.5.2 Proses Pembentukan Perilaku	14
2.5.3 Faktor – Faktor Penyebab Perilaku	16
2.6 Tinjauan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan	17
2.6.1 <i>Hygiene</i>	17
2.6.2 Saanitasi	20

2.6.3 Makanan	20
2.7 Proses Pengolahan Makanan di <i>Catering</i>	21
2.8 Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku <i>Hygiene</i> Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan di <i>Catering</i>	24
2.9 Kerangka Konsep	26
2.10 Penjelasan Kerangka Konsep	27
BAB 3 METODE PENELITIAN	28
3.1 Jenis dan Desain Penelitian	28
3.1.1 Jenis Penelitian	28
3.1.2 Desain Penelitian	28
3.2 Lokasi dan Waktu	28
3.3 Variabel dan Definisi Operasional	28
3.3.1 Variabel Penelitian	28
3.4 Rancangan Sampel	29
3.4.1 Populasi	29
3.4.2 Sampel	29
3.4.3 Teknik Pengambilan Sampel	29
3.5 Alur Penelitian	30
3.6 Pengumpulan Data	30
3.7 Pengolahan dan Analisis Data	30
3.7.1 Pengolahan Data	30
3.7.2 Analisis Data	32
BAB 4 HASIL PENELITIAN	33
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	33
4.1.1 Gambaran Umum Usaha	33
4.1.2 Sejarah <i>Catering</i>	34
4.1.3 Struktur Organisasi	35
4.1.4 Visi Misi <i>Catering</i>	36
4.1.5 Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan di "PJ" <i>Catering</i>	36
4.2 Hasil Penelitian	37
4.2.1 Karakteristik Responden	37
4.2.2 Pengetahuan <i>Hygiene</i> Sanitasi Penjamah Makanan	38
4.2.3 Sikap <i>Hygiene</i> Sanitasi Penjamah Makanan	39
4.2.4 Perilaku Penjamah Makanan	39
BAB 5 PEMBAHASAN	42
5.1 Karakteristik Responden	42
5.2 Pengetahuan <i>Hygiene</i> Sanitasi Penjamah Makanan	44
5.3 Sikap Penjamah Makanan	47
5.4 Perilaku Penjamah Makanan	49
BAB 6 PENUTUP	55
6.1 Kesimpulan	55
6.2 Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	61