

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I .....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum .....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
1.4 Ruang Lingkup Penelitian .....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
1.5.1 Bagi peneliti.....	4
1.5.2 Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit Sartika Asih Bandung .....	4
1.5.3 Bagi Jurusan Gizi .....	5
1.6 Keterbatasan Penelitian .....	5
<b>BAB II .....</b>	<b>6</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.3 <i>Personal hygiene</i> .....	13
2.3.1 Prinsip <i>personal hygiene</i> .....	13
Faktor faktor yang berkaitan yang perlu diperhatikan adalah .....	19
2.4 Perilaku Manusia .....	20
2.4.1 Faktor faktor yang mempengaruhi perilaku.....	20
2.5 Pengetahuan.....	21
2.5.1 Pengertian .....	21

2.5.2 Pengetahuan hygiene dan sanitasi .....	21
<b>BAB III .....</b>	<b>23</b>
<b>KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL .....</b>	<b>23</b>
3.1 Kerangka Konsep .....	23
3.2 Definisi Operasional .....	24
3.2.1 Pengetahuan <i>Personal Hygiene</i> .....	24
3.2.2 Penerapan <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan .....	24
<b>BAB IV .....</b>	<b>25</b>
<b>METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>25</b>
4.1 Desain Penelitian .....	25
4.2 Lokasi dan Waktu penelitian .....	25
4.3 Jumlah Populasi dan Sampel .....	25
4.3.1 Populasi .....	25
4.3.2 Sampel .....	25
4.4 Jenis dan Cara pengumpulan Data .....	26
4.4.1 Data Primer .....	26
4.4.2 Data Sekunder .....	26
4.4.3 Cara Pengumpulan Data .....	27
4.5 Pengolahan dan Analisis Data .....	27
4.5.1 Pengolahan Data .....	27
4.5.2 Analisis Data .....	28
<b>BAB V .....</b>	<b>31</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>31</b>
5.1 Gambaran Umum Rumah Sakit Sartika Asih Bandung .....	31
5.2 Gambaran Karakteristik Sampel .....	34
5.2.1 Usia .....	34
5.2.2 Jenis Kelamin .....	35
5.2.3 Lama Bekerja .....	36
5.2.4 Tingkat Pendidikan .....	38
5.2.5 Riwayat Pelatihan <i>Personal Hygiene</i> .....	38

5.3 Gambaran Pengetahuan <i>Personal Hygiene</i> pada tenaga penjamah makan .....	40
5.4 Gambaran Penerapan <i>Personal Hygiene</i> pada Tenaga Penjamah Makanan .....	41
5.5 Gambaran antara Pengetahuan dan Penerapan <i>Personal Hygiene</i> pada Tenaga Penjamah Makanan .....	43
5.6 Gambaran antara Tingkat Pendidikan dan Penerapan <i>Personal Hygiene</i> pada Tenaga Penjamah Makanan .....	45
5.7 Gambaran antara Riwayat pelatihan dan Penerapan <i>Personal Hygiene</i> pada Tenaga Penjamah Makanan .....	47
5.8 Gambaran antara Lama Kerja dan Penerapan <i>Personal Hygiene</i> pada Tenaga Penjamah Makanan .....	48
<b>BAB VI .....</b>	<b>42</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>42</b>
6.1 Kesimpulan .....	42
6.2 Saran .....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>49</b>