

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan.....	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Ruang Lingkup	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Penyehatan Makanan Dan Minuman.....	7
2.2.1 Fungsi Makanan.....	8
2.2.2 Bahan Makanan dan Makanan Jadi	9
2.2.3 Faktor – faktor yang Mempengaruhi Makanan	9
2.2.4 Hubungan Makanan Dengan Kesehatan	11
2.2.5 Faktor Kerusakan Makanan	12
2.3 Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan	13
2.3.1 Pengolahan Makanan	14
2.3.2 Cara Pengolahan	15
2.3.3 Tempat Pengolahan Makanan.....	16
2.3.4 Peralatan Pengolahan Makanan	19
2.4 Fasilitas sanitasi	20

2.4.1 Penyediaan Air Bersih	20
2.4.2 Jamban dan Peturasan	20
2.4.3 Kamar Mandi	21
2.4.4 Tempat Sampah	21
2.4.5 Tempat Cuci Tangan.....	22
2.4.6 Pengendalian Vektor dan Binatang Pengganggu.....	22
2.5 Penjamah Makanan.....	23
2.5.1 Pengetahuan Penjamah	24
2.5.2 Perilaku penjamah.....	24
2.6 Total Kuman Makanan	26
2.7 Makanan Berprotein Tinggi.....	27
2.8 Rumah Sakit.....	29
2.9 Instalasi Gizi Rumah Sakit	32
3.1 Jenis Desain Penelitian.....	34
3.2 Sumber dan Strategi Pengumpulan	34
3.3 Metode Ekstraksi Data.....	34
4.2 Pembahasan	47
4.2.2 Pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Alat Makan.....	49
4.2.3 Tempat Pengolahan Makanan.....	50
4.2.4 Aspek Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan	54
4.2.5 Aspek Perilaku Tenaga Penjamah	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	58
5.2 Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	62