

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KEPUTUSAN PENGUJI.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
INTISARI.....	vii
<i>ABSTRACT</i> .....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
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 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Bagi Peneliti .....	3
1.4.2 Bagi Institusi Pendidikan.....	3
1.4.3 Bagi Masyarakat .....	3
1.5 Keaslian Penelitian .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Pengetahuan.....	5
2.1.1 Pengertian Pengetahuan.....	5
2.1.2 Tingkat Pengetahuan .....	5
2.1.3 Pengukuran Pengetahuan.....	6
2.2 Sikap.....	6

2.2.1	Pengertian Sikap.....	6
2.2.2	Komponen Pokok Sikap.....	6
2.2.3	Tingkatan Sikap.....	7
2.3	Perilaku.....	7
2.3.1	Pengertian Perilaku.....	7
2.3.2	Klasifikasi Perilaku .....	7
2.4	Sanitasi Makanan .....	8
2.4.1	Pengertian Sanitasi Makanan .....	8
2.4.2	Faktor yang mempengaruhi Sanitasi Makanan .....	9
2.4.3	Penyimpanan Makanan .....	10
2.4.4	Proses Pengolahan .....	12
2.4.5	Cara Pengangkutan Makanan yang telah Dimasak ...	13
2.4.6	Cara Penyimpanan Makanan Masak .....	13
2.4.7	Cara Penyajian Makanan Masak .....	14
2.4.8	Faktor Penyebab Kontaminasi Makanan.....	15
2.5	Higiene .....	15
2.6	Kerangka Teori.....	20
2.7	Kerangka Konsep .....	21
2.8	Hipotesis.....	21
<b>BAB III</b>	<b>METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>22</b>
3.1	Desain Penelitian.....	22
3.2	Populasi dan Sampel .....	22
3.2.1	Populasi .....	22
3.2.2	Sampel .....	22
3.3	Kriteria Subjek Penelitian .....	22
3.3.1	Kriteria Inklusi.....	22
3.3.2	Kriteria Eksklusi.....	22
3.4	Variabel Penelitian .....	23
3.5	Definisi Operasional.....	23
3.6	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data .....	24
3.6.1	Uji Validitas dan Realibilitas.....	25

3.7	Teknik Pengolahan dan Penyajian Data.....	25
3.7.1	Teknik Pengolahan Data.....	25
3.7.2	Teknik Penyajian Data .....	25
3.7.3	Analisis Data .....	26
3.8	Etika Penelitian.....	26
3.9	Tempat dan Waktu Penelitian .....	27
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	28
4.1	Hasil Penelitian.....	28
4.1.1	Hasil Analisis Variabel Univariat.....	28
4.1.1.1	Distribusi Responden berdasarkan Umur, Jenis Kelamin, Pendidikan, dan Lama Bekerja .....	28
4.1.2	Hasil Analisa Variabel Bivariat.....	30
4.1.2.1	Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan Responden.....	30
4.1.2.2	Sikap Higiene dan Sanitasi Makanan Responden.....	31
4.1.2.3	Perilaku Higiene dan Sanitasi Makanan Responden.....	33
4.1.2.4	Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan terhadap Sikap Responden.....	34
4.1.2.5	Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan terhadap Perilaku Responden.....	35
4.2	Pembahasan .....	36
4.2.1	Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan Responden .....	36
4.2.2	Sikap Higiene dan Sanitasi Makanan Responden .....	38
4.2.3	Perilaku Higiene dan Sanitasi Makanan Responden .....	39

4.2.4	Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan terhadap Sikap Responden.....	42
4.2.5	Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan terhadap Perilaku Responden .....	43
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN .....	44
5.1	Kesimpulan .....	44
5.2	Saran .....	44
	DAFTAR PUSTAKA .....	45
	LAMPIRAN.....	51

UNIVERSITAS TANJUNGPURA