

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Keaslian Penelitian	4
Tabel 2.1 Suhu Penyimpanan Menurut Jenis Bahan Makanan.....	11
Tabel 3.1 Definisi Operasional	23
Tabel 3.2 Perincian Waktu Kegiatan Penelitian	27
Tabel 4.1 Distribusi Responden Berdasarkan Umur, Jenis Kelamin, Pendidikan, dan Lama Bekerja di Kantin Untan	29
Tabel 4.2 Distribusi Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan Responden di Kantin Untan.....	30
Tabel 4.3 Distribusi Sikap Higiene dan Sanitasi Makanan Responden di Kantin Untan.....	32
Tabel 4.4 Distribusi Perilaku Higiene dan Sanitasi Makanan Responden di Kantin Untan.....	33
Tabel 4.5 Tabel Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan terhadap Sikap Penjamah Makanan di Kantin Untan	35
Tabel 4.6 Tabel Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan terhadap Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Untan.....	35
Tabel 4.7 Distribusi Pertanyaan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan dengan Frekuensi Salah Terbanyak.....	37

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	20
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	21

UNIVERSITAS TANJUNGPURA

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1	Lembar Informasi dan Persetujuan Subjek Penelitian 51
Lampiran 2	Kuesioner Penelitian 52
Lampiran 3	Surat Lolos Kaji Etik 58
Lampiran 4	Surat Permohonan Izin Pengambilan Data 59
Lampiran 5	Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan terhadap Sikap Penjamah Makanan di Kantin Universitas Tanjungpura 60
Lampiran 6	Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan terhadap Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Universitas Tanjungpura 61
Lampiran 7	Dokumentasi saat Penelitian 62
Lampiran 8	Tabel Hasil Observasi Kantin 63
Lampiran 9	Tabel Data Responden 64