

DAFTAR ISI

	Hal
LEMBAR PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Metode Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
F. Struktur Organisasi	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
A. Pengertian Pemahaman Sanitasi Hygiene.....	8
1. Pengertian Pemahaman	8
2. Pengertian Sanitasi Hygiene Dan Lingkungan	10
a. Sanitasi.....	10
b. Hygiene	11
c. Sanitasi Hygiene	12
d. Lingkungan	13
B. Pengertian Kantin Dan Penjaja Kantin	14
1. Pengertian Kantin	15
2. Pengertian Penjaja Kantin.....	15
C. Pemahaman Sanitasi Hygiene Penjaja Kantin.....	17
1. Sanitasi Hygiene Pribadi.....	17
a. Kebersihan Rambut	19
b. Kebersihan Hidung, Telinga, Mulut, Gigi	19
c. Kebersihan Tangan	20
d. Kebiasaan Hidup.....	21
2. Sanitasi Hygiene Bahan Makanan	22
a. Suhu penyimpanan yang baik	25
b. Tata Cara Penyimpanan	26
c. Cara Penyimpanan	27
3. Sanitasi Hygiene Peralatan	28
4. Sanitasi Hygiene Area Kerja	35

BAB III METODE PENELITIAN	38
A. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	38
B. Desain Penelitian	39
C. Metode Penelitian	40
D. Definisi Operasional	40
E. Instrumen Penelitian	42
F. Teknik Pengumpulan Data.....	42
G. Alat Pengumpulan Data.....	43
H. Pengolahan Data	43
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	46
A. Pengolahan Data Hasil Penelitian.....	46
1. Sanitasi Hygiene Pribadi.....	46
2. Sanitasi Hygiene Makanan	58
3. Sanitasi Hygiene Peralatan	68
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	80
1. Pemahaman Sanitasi Hygiene Pribadi pada Penjaja Kantin.....	80
2. Pemahaman Sanitasi Hygiene Bahan Makanan pada Penjaja Kantin.....	81
3. Pemahaman Sanitasi Hygiene Peralatan pada Penjaja Kantin.....	82
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	84
A. Kesimpulan	84
1. Pemahaman Sanitasi Hygiene Pribadi pada Penjaja Kantin	84
2. Pemahaman Sanitasi Hygiene Makanan pada Penjaja Kantin.....	85
3. Pemahaman Sanitasi Hygiene Peralatan pada Penjaja Kantin.....	86
B. Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	88

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 2.1 ranah penilaian kognitif, afektif dan psikomotor.....	8
Tabel 2.2 ranah penilaian kognitif, afektif dan psikomotor.....	9
Tabel 3.1 Responden.....	38
Tabel 3.2 Latar Belakang Pendidikan.....	39
Tabel 4.1 Pengetahuan Sanitasi Hygiene Pribadi.....	47
Tabel 4.2 Hal yang harus diperhatikan pertama kali.....	48
Tabel 4.3 Hal yang harus dihindari selama bekerja.....	49
Tabel 4.4 Pakaian kerja yang baik.....	50
Tabel 4.5 Menjaga kesehatan rambut.....	51
Tabel 4.6 Melindungi makanan dari rambut.....	52
Tabel 4.7 Ketika terkena flu.....	53
Tabel 4.8 Cara mencuci tangan.....	54
Tabel 4.9 Waktu mencuci tangan.....	55
Tabel 4.10 Hal yang harus dihindari.....	56
Tabel 4.11 Data persentase responden.....	57
Tabel 4.12 Pengertian Sanitasi Hygiene bahan makanan.....	58
Tabel 4.13 Kontaminasi bakteri pada bahan makanan.....	59
Tabel 4.14 Hal yang harus dihindari menyimpan makanan.....	60
Tabel 4.15 Suhu yang tepat.....	61
Tabel 4.16 Penyimpanan makanan ke dalam rak penyimpanan.....	62
Tabel 4.17 Tata cara penyimpanan makanan.....	63
Tabel 4.18 Mengolah bahan makanan.....	64
Tabel 4.19 Cara penyimpanan makanan.....	65
Tabel 4.20 Waktu penyimpanan bahan makanan.....	66
Tabel 4.21 Syarat tempat penyimpanan bahan baku makanan.....	67
Tabel 4.22 Data persentase responden.....	67
Tabel 4.23 Pengetahuan sanitasi hygiene peralatan.....	69
Tabel 4.24 Kelompok alat dapur.....	70
Tabel 4.25 Syarat dari alat dapur.....	70
Tabel 4.26 Jenis alat saji pada makanan berkuah.....	71
Tabel 4.27 Alat saji yang baik.....	72
Tabel 4.28 Langkah sesudah mencuci aluminium.....	73
Tabel 4.29 Cara mencuci piring berbahan stainlesssteel.....	73
Tabel 4.30 Cara mencuci piring berbahan keramik.....	74
Tabel 4.31 Cara mencuci piring berbahan kayu.....	74
Tabel 4.32 Cara mencuci piring berbahan plastik.....	75
Tabel 4.33 Data persentase responden.....	76

Maryadi Putra M, 2014

Pemahaman sanitasi hygiene penjaja kantin

Di lingkungan kampus Universitas Pendidikan Indonesia

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran 1 Kisi – Kisi Instrumen.....	90
Lampiran II Instrumen Penelitian.....	93
Lampiran III Surat - Surat.....	105
Lampiran V Lampiran.....	108



Maryadi Putra M, 2014

Pemahaman sanitasi hygiene penjaja kantin

Di lingkungan kampus Universitas Pendidikan Indonesia

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu