

## DAFTAR ISI

	Halaman
COVER .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK.....	xi
<b>ABSTRACT</b> .....	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Ruang Lingkup Penelitian .....	6
E. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II.....	9
TINJAUAN PUSTAKA .....	9
A. Rumah Sakit.....	9
B. Instalasi Gizi.....	13
C. Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan .....	17
D. Vektor Penyakit dan Kecoa.....	19
E. Pengendalian Vektor Kecoa .....	24
F. Kerangka Teori.....	27
BAB III .....	28
METODE PENELITIAN.....	28
A. Kerangka Konsep .....	28
B. Variabel Penelitian dan Definisi Istilah .....	28
C. Desain Penelitian.....	29
D. Populasi dan Sampel Penelitian .....	30

E. Instrumen Penelitian.....	34
F. Pengumpulan Data .....	36
G. Prosedur Penelitian.....	37
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	39
BAB IV .....	45
HASIL PENELITIAN.....	45
A. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo .....	45
B. Hasil Wawancara Mengenai Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan ....	46
C. Hasil Wawancara Mengenai Pengendalian Vektor Kecoa.....	54
D. Hasil Obervasi .....	64
E. Gambaran Penerapan Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan.....	69
F. Gambaran Pengendalian Vektor Kecoa .....	72
BAB V.....	75
PEMBAHASAN .....	75
A. Penerapan Metode Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan.....	75
B. Pengendalian Vektor Kecoa .....	83
BAB VI .....	88
KESIMPULAN DAN SARAN.....	88
A. Kesimpulan .....	88
B. Saran.....	89
DAFTAR PUSTAKA .....	91
LAMPIRAN.....	95