

DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
INTISARI	viii
ABSTRACT	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat teoritis	4
2. Manfaat praktis	4
E. Keaslian Penelitian	5
BAB II Tinjauan Pustaka	10
A. Telaah Pustaka	10
1. Penyelenggaraan Makanan	10
2. <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i>	10
3. Kepuasan Konsumen	16
4. Kualitas Makanan dan Keamanan Pangan	18
5. Kriteria Mikrobiologi	20
6. Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian	26
B. Kerangka Teori	30
C. Kerangka Konsep	31
BAB III Metode Penelitian	32
A. Rancangan Penelitian	32
B. Tempat dan Waktu Penelitian	32
C. Populasi dan Responden Penelitian	32
D. Identifikasi Variabel Penelitian	33
E. Definisi Operasional	34
F. Instrumen dan Cara Pengumpulan Data	35
G. Cara Analisis Data	35
H. Etika Penelitian	36
I. Keterbatasan Penelitian	36
J. Jalannya Penelitian	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44

1. Lokasi Penelitian	44
2. Evaluasi Keamanan Pangan meliputi Fisik Penyelenggaraan Makanan dan HACCP	47
2.1 Evaluasi Fisik Penyelenggaraan Makanan	47
2.2 Evaluasi Pengolahan Lauk Hewani Menggunakan Prinsip HACCP	52
3. Keamanan Pangan ditinjau dari Uji Mikrobiologi	74
4. Hubungan Critical Control Point (CCP) Terhadap Uji Mikrobiologi	75
5. Evaluasi Bahaya Pangan dan Kebersihan Fasilitas Makan dari Kepuasan Konsumen	76
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	81
Kesimpulan	81
Saran	82
LAMPIRAN	87
Lampiran 1. Form Kuesioner Evaluasi HACCP Penyelenggaraan Makanan di PPLP Yogyakarta	87
Lampiran 2 Format pengamatan (Checklist) spesifik pengamatan hygiene dan sanitasi kantin atau penyelenggaraan makanan (Sumber: Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011; Osimani <i>et al</i>, 2013; Martins, M L & Rocha A, 2013)	88
Lampiran 3. Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian	101
Lampiran 4. Alur Pengolahan Lauk Hewani PPLP Yogyakarta	105
1. Telur Balado	105
2. Ayam Bakar Teflon	106
3. Gepuk Daging Sapi	106
4. Ikan Tongkol Goreng	107
Lampiran 5. Formulir Kuesioner untuk Mengukur Kepuasan Atlet	108
Lampiran 6. Lembar Informed Consent Responden (Orang Tua/Wali dari Siswa)	111
Lampiran 7 Formulir Uji Validitas dan Reliabilitas Ahli Materi	115
Lampiran 8 Dokumentasi Observasi Lapangan	128
Lampiran 9 Hasil Uji Mikrobiologi Lauk Hewani	131

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Diagram <i>Three Class Attributes</i>	23
Gambar 2. 2 Kerangka Teori	30
Gambar 2. 3 Kerangka Konsep Penelitian	31
Gambar 4. 1 Denah katering PPLP Yogyakarta	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian Evaluasi Penerapan Keamanan Pangan sesuai HACCP	5
Tabel 2. 1 Hasil Uji <i>Salmonella Spp</i> pada <i>TSIA</i> dan <i>LIA</i>	26
Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel Penelitian	34
Tabel 3. 2 Metode Penentuan <i>Critical Control Point</i> (CCP)	40
Tabel 3. 3 Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan (Muhandri et al , (2012))	41
Tabel 3. 4 Form pengamatan HACCP	41
Tabel 3. 5 Nilai ambang batas uji mikroba pada makanan	43
Tabel 4. 1 Karakteristik Responden Penelitian	45
Tabel 4. 2 Identifikasi Bahaya dan <i>Critical Control Point</i> (CCP) Lauk Hewani	58
Tabel 4. 3 Hasil Uji Mikrobiologi Lauk Hewani	75
Tabel 4. 4 Hubungan Skor Critical Control Point dengan Angka Kuman	76
Tabel 4. 5 Identifikasi Bahaya Biologi, Fisik dan Kimia dari Persepsi Konsumen	77
Tabel 4. 6 Hasil Survei Kepuasan Konsumen terhadap Fasilitas Makan	79
Tabel 6. 1 Identifikasi Bahaya pada proses pemasakan	87
Tabel 6. 2 Penentuan CCP dan Batas Kritis pada Proses Produksi	87
Tabel 6. 3 Formulir Pemantauan Higiene dan Sanitasi Lapangan	88
Tabel 6. 4 Kuesioner Penelitian terkait kepuasan konsumen	101
Tabel 6. 5 Hasil Validitas Pakar Keamanan Pangan	103
Tabel 6. 6 Hasil Uji Validitas Survei Kuesioner A	103
Tabel 6. 7 Hasil Uji Validitas Survei Kuesioner B	104
Tabel 6. 8 Hasil Uji Validitas Survei Kuesioner B	104
Tabel 6. 9 Pengukuran Tingkat Kepuasan Responden	108
Tabel 6. 10 Dokumentasi Evaluasi Penyelenggaraan Makanan Katering PPLP	128