

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
INTISARI	ix
ABSTRACT	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	5
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
F. Keaslian Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Telaah Pustaka	10
B. Kerangka Teori	20
C. Kerangka Konsep	21
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	22
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	22
C. Populasi dan Subjek Penelitian	22

D. Cara Pengambilan Sampel Penelitian.....	23
E. Identifikasi Variabel Penelitian	25
F. Instrumen Penelitian	25
G. Definisi Operasional Penelitian	25
H. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	26
I. Jalannya Penelitian	26
J. Manajemen dan Analisis Data	28
K. Etika Penelitian.....	28
L. Kesulitan Penelitian.....	29
M.Kelemahan Penelitian	29

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil penelitian	30
1. Gambaran umum lokasi penelitian	30
2. Karakteristik subyek penelitian	32
3. Kinerja penjamah makanan	32
4. HACCP produk	33
5. Kelengkapan produksi	33
5.1. Bahan baku dan tambahan	33
5.2. Peralatan	33
5.3. Penjamah makanan	34
6. Proses pengolahan	35
6.1. Penerimaan bahan	35
6.2. Penyortiran bahan	35
6.3. Pencucian bahan	35
6.4. Penyimpanan	36

6.5. Pemasakan bahan	36
6.6. Pendistribusian	36
7. Penetapan HACCP penjamah makanan	37
B. Pembahasan	42
1. Identifikasi 7 Prinsip HACCP	42
1.1. Identifikasi bahaya	42
1.2. Penetapan titik kendali kritis	43
1.3. Penetapan batas kritis	43
1.4. Penetapan pemantauan CCP	44
1.5. Penetapan tindakan korektif	44
1.6. Penetapan prosedur verifikasi.....	45
1.7. Penetapan dokumentasi dan penyimpanan data	46
2. Penjamah Makanan	47
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	49
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	55

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 : Perlakuan ulangan sampel 3 menu favorit	24
Tabel 2 : Rekapitulasi identifikasi 7 Prinsip HACCP penjamah makanan	36
Tabel 3 : Hasil <i>observasi</i> identifikasi bahaya oleh penjamah makanan	37
Tabel 4 : Hasil <i>observasi</i> penetapan titik kendali kritis oleh penjamah makanan	38
Tabel 12 : Hasil <i>observasi</i> penetapan batas kritis oleh penjamah makanan	39
Tabel 13 : Hasil <i>observasi</i> penetapan pemantauan CCP oleh penjamah makanan	39
Tabel 14 : Hasil <i>observasi</i> penetapan tindakan korektif oleh penjamah makanan	40
Tabel 15 : Hasil <i>observasi</i> penetapan prosedur verifikasi oleh penjamah makanan	41
Tabel 16 : Hasil <i>observasi</i> penetapan dokumentasi dan penyimpanan data oleh penjamah makanan	41

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 : Prosedur pelaksanaan 7 Prinsip HACCP.....	9
Gambar 2 : Kerangka teori penelitian	20
Gambar 3 : Kerangka konseptual penelitian	21
Gambar 4 : Persentase identifikasi 7 prinsip HACCP dan penerapan HACCP penjamah makanan	37

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 : Lembar kuesioner penelitian	56
Lampiran 2 : Lembar pernyataan kesediaan menjadi responden.....	57
Lampiran 3 : Daftar tilik penerapan HACCP penjamah makanan	58
Lampiran 4 : Resep Beef Steak	60
Lampiran 5 : Resep Sup Buntut	61
Lampiran 6: Resep Nasi Goreng	62
Lampiran 7: Dokumentasi	63