

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
1. Jasa boga	5
2. Penjamah makanan.....	5
3. Peneliti	5
1.5. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Telaah Pustaka.....	8
2.1.1. Jasa boga.....	8
2.1.2. Daging Ayam	9
2.1.3. Pengetahuan.....	10
2.1.4. Keamanan Pangan.....	11
2.1.5. Tahap Pengolahan Makanan	20
2.1.6. Uji Mikrobiologis	23
2.2. Kerangka Teori	25
2.3. Kerangka Konsep	25
2.4. Hipotesis.....	26

2.5. Pertanyaan Penelitian	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	27
3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian	27
3.3. Subjek Penelitian	28
3.3.1. Kuantitatif	28
3.3.2. Kualitatif.....	30
3.4. Variabel Penelitian.....	30
3.5. Definisi Operasional	31
1. Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah makanan	31
2. Penerapan HACCP	31
3. Uji mikrobiologis	32
3.6. Instrumen Penelitian.....	32
3.7. Pengumpulan Data.....	35
3.7.1. Data Primer	35
3.7.2. Data sekunder	36
3.8. Pengolahan dan Analisis Data	37
3.8.1. Tahap Analisis Kualitatif.....	37
3.8.2. Tahap Pengolahan Data Kuantitatif	37
3.8.3. Metode Analisis Data	38
3.9. Alur Penelitian.....	39
3.9.1. Prapenelitian	39
3.9.2. Penelitian.....	40
3.9.3. Pascapenelitian	41
3.10. Etika Penelitian	41
3.11. Keterbatasan penelitian	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1. Hasil.....	43
4.1.1. Gambaran Umum Katering.....	43
4.1.2. Karakteristik Responden dan Infoman Penjamah Makanan	44
4.1.3. Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan.....	46
4.1.4. Penerapan <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP)	47

4.1.5.	Uji Mikrobiologi	76
4.1.6.	Hubungan Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan dengan Uji Mikrobiologis	77
4.2.	Pembahasan	78
4.2.1.	Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan	78
4.2.2.	Penerapan HACCP	79
4.2.3.	Uji Mikrobiologis	85
4.2.4.	Hubungan antara Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan dengan Mikrobiologis	86
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	89
5.1.	Kesimpulan	89
5.2.	Saran	89
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN	95
Lampiran 1	95
Lampiran 2	98
Lampiran 3	99
Lampiran 4	103
Lampiran 5	106
Lampiran 6	107
Lampiran 7	109
Lampiran 8	128
Lampiran 9	132
Lampiran 10	144
Lampiran 11	149
Lampiran 12	157
Lampiran 13	162
Lampiran 14	163
Lampiran 15	165
Lampiran 16	166
Lampiran 17	169

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	25
Gambar 2. Kerangka Konsep	25
Gambar 3. Pemilihan Sampel Menu Ayam	29
Gambar 4. Diagram Alir Pengambilan Sampel Makanan	36
Gambar 5. Diagram Alir Ayam Bakar Katering C	49
Gambar 6. Diagram Alir Ayam Bacem Katering C	50
Gambar 7. Diagram Alir Ayam Goreng Katering C	50
Gambar 8. Diagram Alir Ayam Goreng Katering A	53
Gambar 9. Diagram Alir Ayam Goreng Katering H	55
Gambar 10. Diagram Alir Ayam Opor Katering H	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	6
Tabel 2. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan	21
Tabel 3. Suhu Penyimpanan Makanan Masak	23
Tabel 4. Kriteria Daya Pembeda	33
Tabel 5. Tingkat Besar Reliabilitas	34
Tabel 6. Karakteristik Katering	43
Tabel 7. Karakteristik Responden Penjamah Makanan	44
Tabel 8. Karakteristik Informan Penjamah Makanan	45
Tabel 9. Karakteristik Informan Konsumen	45
Tabel 10. Distribusi Skor Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan	46
Tabel 11. Tingkat Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan	46
Tabel 12. Distribusi Jawaban Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan	47
Tabel 13. Deskripsi Produk Ayam Bakar, Ayam Bacem, dan Ayam Goreng Katering C	48
Tabel 14. Identifikasi Potensi Bahaya, CCP, Batas Kritis, Monitoring, Tindakan Koreksi Menu Ayam Bakar, Ayam Bacem, dan Ayam Goreng Katering C	51
Tabel 15. Deskripsi Produk Ayam Goreng Katering A	52
Tabel 16. Identifikasi Potensi Bahaya, CCP, Batas Kritis, Monitoring, Tindakan Koreksi Menu Ayam Goreng Katering A	53
Tabel 17. Deskripsi Produk Ayam Opor dan Ayam Goreng Katering H	54
Tabel 18. Identifikas Potensi Bahayai, CCP, Batas Kritis, Monitoring, Tindakan Koreksi Menu Ayam Opor dan Ayam Goreng Katering H	57
Tabel 19. Distribusi Pengambilan Sampel dan Hasil Uji Mikrobiologis	77
Tabel 20. Hasil Uji <i>Covariance</i>	78

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Penjelasan Kepada Calon Subjek	95
Lampiran 2 Pernyataan Kesiediaan Responden	98
Lampiran 3 Pedoman Wawancara Mendalam	99
Lampiran 4 Kuesioner Pengetahuan	103
Lampiran 5 Formulir HACCP	106
Lampiran 6 Hasil Uji Statistik	107
Lampiran 7 Hasil Matriks Wawancara Mendalam	109
Lampiran 8 Hasil Observasi Penerapan HACCP	128
Lampiran 9 Laporan Hasil Uji <i>E. coli</i>	132
Lampiran 10 Surat Izin Penelitian	144
Lampiran 11 Siklus Menu	149
Lampiran 12 Sertifikat Kepemilikan Jaminan Mutu Makanan	157
Lampiran 13 <i>Ethical Clearance</i>	162
Lampiran 14 Dokumentasi Penelitian	163
Lampiran 15 Berita Acara Hasil Koreksi Pertanyaan Mendalam	165
Lampiran 16 Dokumen Pendukung	166
Lampiran 17 Hasil Validasi Kuesioner	168