

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
a. Tujuan Umum	3
b. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Keaslian Penelitian	4

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka	6
1. Penyelenggaraan Makanan di Asrama	6
2. Keamanan Pangan	17
3. HACCP	19
4. Telur	23
B. Kerangka Teori	26
C. Kerangka Konsep	26
D. Pertanyaan Penelitian	27

BAB III. METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Rancangan Penelitian	28
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	28
C. Subjek Penelitian	28
D. Variabel Penelitian	28
E. Definisi Operasional	28
F. Instrumen Penelitian	29
G. Manajemen dan Analisa Data	30
H. Jalannya Penelitian	30
I. Etika Penelitian	31

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil	32
1. Gambaran Lokasi Penelitian	32
2. Deskripsi Produk	33

3. Potensi Bahaya Kimia, Fisik dan Biologis	36
4. Titik Kendali Kritis	43
B. Pembahasan	45

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	49
B. Saran	49

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Analisis Risiko Semur Telur Puyuh	36
Tabel 2. Analisis Risiko Telur Dadar	38
Tabel 3. Analisis Risiko Sayur Telur	40
Tabel 4. Analisi Risiko Telur Balado.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sumber Kontaminan Bahan Pangan	18
Gambar 2. Langkah-Langkah Pembuatan Sistem HACCP	21
Gambar 3. Kerangka Teori	26
Gambar 4. Kerangka Konsep	26
Gambar 5. Sate Telur Puyuh	33
Gambar 6. Telur Dadar	34
Gambar 7. Sayur Telur	35
Gambar 8. Telur Balado	35
Gambar 9. Keranjang Penyimpanan Telur	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Penetapan Titik Kendali Kritis (CCP)
	a. <i>CCP Decision Tree</i> Bahan Mentah
	b. <i>CCP Decision Tree</i> Tiap Tahap Proses
	c. Formulir Penentuan CCP
Lampiran 2	Form Identifikasi Bahaya dan Cara Pencegahannya
Lampiran 3	Resep Masakan Telur
Lampiran 4	Dokumentasi Pengambilan Data