

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Perumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Keaslian Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah Pustaka.....	9
1. Keamanan Makanan.....	9
2. <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP).....	10
3. Sanitasi Makanan Jasa Boga	14
4. Bakteri <i>Escherichia coli</i>	22
B. Kerangka Teori.....	24
C. Kerangka Konsep	25
D. Pertanyaan Penelitian	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Jenis dan Desain Penelitian	27
B. Tempat dan Waktu Penelitian	27
C. Subjek Penelitian	28
D. Definisi Operasional Variabel.....	29
E. Instrumen Penelitian	29
F. Teknik Pengumpulan Data.....	31
G. Cara Analisis Data.....	33
H. Etika Penelitian	35
I. Keterbatasan Penelitian.....	36
J. Jalannya Penelitian	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Hasil Penelitian	38
1. Gambaran Umum Katering.....	38
2. Karakteristik Responden	39
3. HACCP Katering	40
4. Uji Mikrobiologis.....	69
B. Pembahasan	71

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	91
A. Kesimpulan	91
B. Saran	91
 DAFTAR PUSTAKA	 92
LAMPIRAN.....	97

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Karakteristik Katering.....	38
Tabel 2. Karakteristik Responden	39
Tabel 3. Hasil Uji Mikrobiologis Sampel	70
Tabel 4. Prinsip HACCP dalam Pemilihan Bahan Makanan	73
Tabel 5. Prinsip HACCP dalam Penyimpanan Bahan Makanan	76
Tabel 6. Prinsip HACCP dalam Persiapan dan Pengolahan Makanan	76
Tabel 7. Prinsip HACCP dalam Penyimpanan Makanan Jadi	82
Tabel 8. Prinsip HACCP dalam Pendistribusian Makanan.....	84
Tabel 9. Prinsip HACCP dalam Penyajian Makanan	86

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	25
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	26
Gambar 3.1 Diagram Alir Pengambilan Sampel Makanan.....	32
Gambar 3.2 Komponen dalam Analisis Data.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Lembar Penjelasan Kepada Calon Responden	96
Lampiran 2 Pernyataan Kesediaan Menjadi Responden.....	99
Lampiran 3 Lembar Pedoman Wawancara Penerapan HACCP	100
Lampiran 4 Hasil Wawancara	102
Lampiran 5 Lembar Observasi Manajemen HACCP.....	111