

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PEMETAAN	i
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK.....	xi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Pertanyaan Penelitian	6
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
1.6 Lingkup Penelitian	7
1.7 Sistematika Penulisan.....	7
BAB II.....	9
LANDASAN TEORI.....	9
2.1 Keamanan Pangan dan Industri Makanan	9
2.1.1 Jasa Boga.....	15
2.2 Good Manufacturing Practices (GMP)	16
2.3 Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)	20
2.3.1 Prinsip HACCP.....	23
2.3.2 Tahap Pelaksanaan HACCP	25
2.4 Kajian Penelitian Terdahulu.....	28
2.5 Kerangka Penelitian	31
BAB III.....	32

METODE PENELITIAN	32
3.1 Desain Penelitian.....	32
3.2 Metode Pengumpulan Data.....	32
3.3 Instrumen Penelitian.....	33
3.4 Metoda Analisis Data	34
3.4.1 Analisis GMP	34
3.4.2 Analisis HACCP.....	36
3.5 Profil Kasus	37
BAB IV.....	40
HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1 Analisis GMP di Sari Dewi Catering.....	40
4.1.1 Lokasi dan Lingkungan Produksi.....	40
4.1.2 Bangunan dan fasilitas.....	41
4.1.3 Peralatan Produksi	42
4.1.4 Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air.....	42
4.1.5 Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	43
4.1.6 Kesehatan dan Higiene Karyawan.....	44
4.1.7 Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi	46
4.1.8 Penyimpanan	47
4.1.9 Pengendalian Proses.....	47
4.1.10 Pelabelan Pangan	48
4.1.11 Pengawasan Oleh Penanggung Jawab	49
4.1.12 Penarikan Produk.....	50
4.1.13 Pencatatan dan Dokumentasi	50
4.1.14 Pelatihan Karyawan.....	51
4.2 Hasil Analisis GMP di Sari Dewi Catering.....	51
4.3 Analisis HACCP Ebi Furai Produksi Sari Dewi Catering.....	56
4.3.1 Prinsip 1 HACCP: Menyusun Daftar yang Memuat Potensi Bahaya...57	
4.3.2 Prinsip 2: Menentukan Critical Control Point.....	60
4.3.3 Prinsip 3: Menentukan Batas Kritis Untuk Tiap CCP.....	65
4.3.4 Prinsip 4: Menentukan sistem pengawasan (<i>monitoring</i>).....	67
4.3.5 Prinsip 5: Tindakan Koreksi Pada Tahapan Produksi Ebi Furai.....	70

BAB V	72
PENUTUP	72
5.1 Simpulan.....	72
5.2 Implikasi Penelitian.....	73
5.3 Keterbatasan dan penelitian selanjutnya	74
DAFTAR PUSTAKA	75

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Ketidaksesuaian pada CPPB-IRT	20
Tabel 2.2 Pengolahan Makanan Berdasarkan Resiko Kesehatan dan Beberapa Contohnya.....	23
Tabel 3.2 Signifikansi Bahaya pada Metrik Boevee	36
Tabel 4.1 Hasil Analisis GMP di Sari Dewi Catering	52
Tabel 4.2 Jadwal Frekuensi Sistem Audit Internal	52
Tabel 4.3 Lembar Pengamatan Kandungan Bahaya Pada Menu Ebi Furai	58
Tabel 4.4 Penentuan Critical Control Point (CCP) Pada Menu Ebi Furai	63
Tabel 4.5 Batas Kritis CCP Pada Menu Ebi Furai	65
Tabel 4.6 Lembar kerja HACCP Ebi Furai di Sari Dewi Catering.....	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Diagram Alir Pohon Keputusan Penentuan CCP	27
Gambar 2.2 Diagram Alir Alur Kerangka Penelitian	31
Gambar 2.1 Diagram Alir Tahapan Analisis GMP	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar periksa Good Manufacturing Practice (GMP).....	80
Lampiran 2. Pertanyaan Diagram Pohon Keputusan.....	84
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian.....	85