

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PERYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I Pendahuluan	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	6
E. Keaslian Penelitian	7
BAB II Tinjauan Pustaka	
A. HACCP	9
B. Keamanan Pangan.....	11
C. Foodborn Desease	19
D. Gulai Kikil.....	22
E. Landasan Teori	27
F. Kerangka Konsep	28
G. Pertanyaan Penelitian	28
BAB III Metodologi Penelitian	
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	29



B. Lokasi dan Waktu Penelitian	29
C. Subjek Penelitian	29
D. Definisi Operasional	29
E. Manajemen dan Analisis Data	30
F. Jalannya Penelitian	31
G. Keterbatasan Penelitian	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	33
B. Pembahasan	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	58
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59



DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Suhu penyimpanan bahan makanan	14
Tabel 2.	Mikroorganisme Pathogen dan Bahan Makanan Sumbernya	21
Tabel 3.	Analisis resiko pada gulai kikil dan bahan penyusunnya	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Rumah Makan Padang Murah.	33
Gambar 2. Bagian depan dapur.	35
Gambar 3. Dapur bagian persiapan bahan makanan.	35
Gambar 4. Dapur bagian tempat penyimpanan bumbu.	36
Gambar 5. Kompor memasak.	36
Gambar 6. Gulai Kikil.	37
Gambar 7. Bumbu basah dan cagai giling	38
Gambar 8. Perebusan kikil sapi	39
Gambar 9 Kikil ditiriskan dan didinginkan.	39
Gambar 10. Kikil dipotong sesuai porsi.	40
Gambar 11. Menambahkan bumbu dan kikil.	41
Gambar 12. Proses pemasakan gulai kikil	41
Gambar 13. Gulai Kikil yang telah matang dipindahkan pada wadah.	42
Gambar 14. Gulai kikil disajikan beserta menu lainnya.	43
Gambar 15. Penyajian Gulai Kikil.	43
Gambar 16. Meja tempat nasi, piring dan peralatan pembungkus	44



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Form Deskripsi / Gambaran Produk
Lampiran 2	Form Identifikasi Bahaya dan Cara Pencegahannya
Lampiran 3	Form Analisis Resiko
Lampiran 4	Form Penentuan CCP
Lampiran 5	Form Penerapan HACCP
Lampiran 6	Bagan Alir Proses Pengolahan Gulai Kikil