

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL		
HALAMAN SAMPUL LUAR	ii	
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii	
LEMBAR PERSETUJUAN	iv	
LEMBAR PENGESAHAN	v	
KATA PENGANTAR	vi	
LEMBAR BIODATA	vii	
ABSTRAK	ix	
DAFTAR ISI	x	
DAFTAR TABEL	xii	
DAFTAR GAMBAR	xiii	
DAFTAR LAMPIRAN	xiv	
BAB I	PENDAHULUAN	
	A. Latar Belakang	1
	B. Rumusan Masalah	3
	C. Tujuan Penelitian	4
	D. Manfaat Penelitian	4
	E. Ruang Lingkup	5
BAB II	TINJAUAN PUSTAKA	
	A. Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
	B. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit	7
	C. Keamanan Pangan	11
	D. HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>)	13
	E. Tahu	21
	F. Kerangka Teori	22
	G. Kerangka Konsep	23
	H. Definisi Operasional	24
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	
	A. Rancangan Penelitian	29
	B. Subjek Penelitian	29
	C. Lokasi dan Waktu Penelitian	29
	D. Pengumpulan Data	29
	E. Pengolahan dan Analisis Data	31
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	A. Gambaram Umum Lokasi	32
	B. Hasil	34
	C. Pembahasan	53
BAB V	PENUTUP	
	A. Kesimpulan	61
	B. Saran	62

DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1	Definisi Operasional	24
Tabel 2	Tim HACCP	34
Tabel 3	Deskripsi Produk	34
Tabel 3	Identifikasi Pengguna Produk	35
Tabel 4	Analisa Bahaya	38
Tabel 5	Penentuan CCP Bahan	44
Tabel 6	Penentuan CCP Proses	48
Tabel 7	Rencana HACCP	50

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1	Matriks Analisa Signifikansi Bahaya	16
Gambar 2	Diagram Alir Penentuan CCP Proses	18
Gambar 3	Diagram Alir Penentuan CCP pada Bahan	19
Gambar 4	Kerangka Teori	23
Gambar 5	Kerangka Konsep	24
Gambar 6	Diagram Alir Pembuatan Balado Ikan-Ikanan	37
Gambar 7	Verifikasi Diagram Alir Pembuatan Balado Ikan-Ikanan	38

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman	
Lampiran 1	Formulir Deskripsi Produk	66
Lampiran 2	Formulir Identifikasi Pengguna Produk	67
Lampiran 3	Formulir Analisis Bahaya	68
Lampiran 4	Formulir Penentuan TKK/CCP	69
Lampiran 5	Formulir Rencana HACCP	70
Lampiran 6	Surat Ijin Penelitian dari Lokasi	71
Lampiran 7	Surat Hasil Pemeriksaan Laboratorium	72
Lampiran 8	Surat Izin penelitian	73