

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
BIODATA PENULIS	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACK	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	4
C. Manfaat	5
D. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Keamanan Pangan	7
B. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)	7
C. Proses Penerimaan Bahan Baku	16
D. Proses Pengolahan Menu Ayam bumbu sate	17
E. Proses Pengolahan Menu Tahu Kalio	18
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Rancangan	24
B. Subjek	24
C. Pengumpulan Data	24
D. Pengolahan Data	26
E. Analisis Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Gambaran Umum Instalasi Gizi	27
B. Hasil	30
C. Pembahasan	69
BAB V KESIMPULAN	80
A. Kesimpulan	80
B. Saran	81
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN	86

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1	Definisi Operasional	21
Tabel 2	Jumlah Tenaga Kerja Instalasi Gizi Berdasarkan Ketenagakerjaann	29
Tabel 3	Jumlah Tenaga Kerja Instalasi Gizi Berdasarkan Pendidikan	29
Tabel 4	Tim HACCP	30
Tabel 5	Deskripsi Produk Menu Ayam Bumbu Sate	30
Tabel 6	Identifikasi Penggunaan Produk Ayam Bumbu Sate	31
Tabel 7	Analisis Bahaya Ayam Bumbu Sate	34
Tabel 8	Titik Kendali Kritis Ayam Bumbu Sate	40
Tabel 9	Rencana HACCP Ayam Bumbu Sate	47
Tabel 10	Deskripsi Produk Tahu Kalio	49
Tabel 11	Identifikasi Penggunaan Produk Tahu Kalio	49
Tabel 12	Analisis Bahaya Tahu Kalio	52
Tabel 13	Titik Kendali Kritis Tahu Kalio	58
Tabel 14	Rencana HACCP Tahu Kalio	63

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1	Matriks Analisa Signifikansi Bahaya	10
Gambar 2	Diagram alir keputusan penentuan CCP pada Bahan Baku	11
Gambar 3	Diagram alir keputusan penentuan CCP pada Proses	12
Gambar 4	Kerangka Teori	19
Gambar 5	Kerangka Konsep	20