

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN SAMPUL LUAR	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABLE	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan	5
D. Manfaat	6
E. Ruang Lingkup	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Pengertian HACCP	8
B. Prinsip HACCP	9
C. Manfaat HACCP	12
D. Tahap Tahap Pengendalian	13
E. Konsep Mutu Paangan	14
F. Keamanan Pangan	14
G. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	15
H. Pengolahan	16
I. Bahan Baku Telur	17
J. Persyaratan Mutu Telur Ayam (SNI 3926:2008)	18
K. Kerangka Teori	20
L. Kerangka Konsep	21
M. Definisi Operasional	23
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Rancangan Penelitian	27
B. Subjek Penelitian	27
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	28
D. Pengumpulan Data	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Instalasi Gizi	34
B. Hasil	36

C. Pembahasan	57
BAB V HASIL DAN KESIMPULAN	68
A. Kesimpulan	68
B. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	73

DAFTAR TABLE

Table 1. Komposisi Zat Gizi Telur Ayam	17
Table 2. Tingkatan Mutu Fisik Telur Ayam	18
Table 3. Tingkatan Mutu Mikrobiologi Telur Ayam	20
Table 4. Definisi Operasional	23
Table 5. Tim HACCP Rumah Sakit Advent Bandar Lampung	36
Table 6. Deskripsi Produk	36
Table 7. Penggunaan Produk	37
Table 8. Analisa Bahaya	40
Table 9. Menentukan Titik Kendali Kritis	47
Table 10 Penentuan CCP Proses	51
Table 11 Rencana HACCP	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar I Diagram alir keputusan	20
Gambar II Diagram alir keputusan penentuan ccp	21
Gambar III Kerangka teori	22
Gambar IV Kerangka Kon sep	23
Gambar V Diagram Alir Pembuatan Rendang Telur	38
Gambar VI Diagram Alir yang sudah diverifikasi	39