

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN COVER</b> .....	i
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Batasan Masalah .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II Tinjauan Pustaka</b> .....	5
2.1 Makanan .....	5
2.2 Jasaboga .....	5
2.3 Penyelenggaraan Makanan .....	6
2.3.1 Pengertian Kantin .....	6
2.3.2 Persyaratan Sanitasi Kantin .....	7
2.4 Kontaminasi Makanan .....	7
2.5 HACCP ( <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> ) .....	9
2.6 Studi Kasis Sebelumnya .....	10

<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>12</b>
3.1 Diagram Alir Penelitian .....	12
3.2 Jenis Penelitian .....	12
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	13
3.3.1 Observasi.....	13
3.3.2 Wawancara .....	13
3.3.3 Kuesioner .....	14
3.4 Metode Pengolahan Data .....	14
3.5 Waktu dan Tempat Penelitian .....	14
 <b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	 <b>15</b>
4.1 Hasil dan Pembahasan .....	15
4.1.1 Analisis Data .....	15
4.1.2 Denah Kantin .....	31
4.2 Identifikasi HACCP .....	36
1. Identifikasi Bahaya dan Pencegahannya .....	43
2. Identifikasi CCP di Dalam Proses .....	53
3. Menetapkan Batas Kritis untuk Setiap CCP .....	55
4. Menetapkan Monitoring CCP .....	56
5. Menetapkan Tindakan Verifikasi .....	59
6. Menetapkan Prosedur Verifikasi .....	59
7. Melakukan Proses Dokumentasi .....	59
4.3 Evaluasi Penerapan HACCP di Kantin Kampus Universitas Islam Indonesia .....	59
 <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	 <b>61</b>
6.1 Kesimpulan .....	61
6.2 Saran .....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>62</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>63</b>