

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Skema Sumber Kontaminasi Makanan	8
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian	12
Gambar 4.1 Karakteristik Responden (n=20)	20
Gambar 4.2 Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Jenis dan Cara Penyajian Makanan	17
Gambar 4.3 Penilaian Konsumen Terhadap Kebersihan Kantin	18
Gambar 4.4 Penilaian Konsumen Terhadap <i>Personal</i> Higiene Penjamah Makanan	19
Gambar 4.5 Pengetahuan Pedagang Terhadap Higiene dan Keamanan Makanan Serta Pemeriksaan Dinas Kesehatan	20
Gambar 4.6 Penerapan Perilaku <i>Personal</i> Higiene oleh Penjamah Makanan	21
Gambar 4.7 Kondisi Fisik Kantin Pada Faktor Konstruksi	23
Gambar 4.8 Kondisi Fisik Kantin Pada Faktor Fasilitas Sanitasi	24
Gambar 4.9 Kondisi Fisik Kantin Pada Dapur dan Ruang Makan	25
Gambar 4.10 Faktor Penyimpanan Bahan Makanan, Pengelolaan Bahan Makanan, Penyimpanan Makanan Jadi, Cara Penyajian, Ketentuan Peralatan	27
Gambar 4.11 Total Skor Semua Faktor Kantin Uji	29
Gambar 4.12 Kondisi Dapur Sebelum Proses Pemasakan	30
Gambar 4.13 Kondisi Dapur saat Proses Pemasakan	30
Gambar 4.14 Kondisi Penyajian Makanan Siap Saji di Kantin Dua	31
Gambar 4.15 Kondisi Penyajian Makanan Siap Saji di Kantin Tiga	31
Gambar 4.16 Denah Kantin Mawar	32
Gambar 4.17 Denah Kantin FTSP	33
Gambar 4.18 Keadaan Kantin Mawar (Kantin 1)	34
Gambar 4.19 Keadaan Kantin Mawar (Kantin 2)	34
Gambar 4.20 Keadaan Kantin Mawar (Kantin 3)	34
Gambar 4.21 Keadaan Kantin Mawar (Kantin 4)	35

Gambar 4.22 Kondisi Kantin Mawar (Kantin 6)	35
Gambar 4.23 Kondisi kantin Mawar (Kantin 7)	35
Gambar 4.24 Kondisi kantin FTSP	36
Gambar 4.25 Flowchart Pengolahan Makanan Siap Saji	39
Gambar 4.26 Pohon Keputusan Bahan Baku	40
Gambar 4.27 Pohon Keputusan Komposisi	41
Gambar 4.28 Pohon Keputusan Proses Pengolahan	42



DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	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
BAB II Tinjauan Pustaka	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

BAB III METODE PENELITIAN	12
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
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	 15
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
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	 61
6.1 Kesimpulan	61
6.2 Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Konsumen	66
Lampiran 2 Kuesioner Karyawan	68
Lampiran 3 Lembar Observasi Kantin yang di Uji	71
Lampiran 4 SNI ISO 22000:2009 tentang Sistem Manajemen Keamanan Pangan	78
Lampiran 5 SNI CAC/RCP 1:2011 tentang Prinsip Umum Higiene Pangan	115



DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Diskripsi Produk Makanan	37
Tabel 4.2 Analisa Bahaya Pada Bahan Baku Produksi	44
Tabel 4.3 Analisa Bahaya Pada Proses Pengolahan Makanan Jadi	46
Tabel 4.4 Monitoring dan Tindakan Koreksi	57

