

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
1.5 Batasan Masalah .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Makanan.....	5
2.2 Sanitasi dan Higiene Makanan.....	6
2.3 HACCP ( <i>Hazard Analysisi Critical Control Point</i> ) .....	7
BAB III METODE PENELITIAN.....	10
3.1 Jenis dan Metode Penelitian.....	10
3.2 Lokasi Penelitian.....	10
3.3 Objek Penelitian.....	11

3.4 Subjek Penelitian .....	11
3.5 Definisi Operasional .....	12
3.6 Tahapan Penelitian.....	14
3.7 Metode Pengumpulan Data.....	14
3.8 Instrumen Penelitian .....	15
3.9 Metode Analisis Data.....	16
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>17</b>
4.1 Hasil Penelitian .....	17
4.2 Pembahasan.....	55
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>62</b>
5.1 Kesimpulan .....	62
5.2 Saran .....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Deskripsi Produk Makanan yang Dipanaskan Kembali .....	25
Tabel 4.2 Deskripsi Produk Makanan yang Langsung Dimasak .....	26
Tabel 4.3 Hasil Penelitian Tahap Penerimaan Bahan Baku.....	30
Tabel 4.4 Hasil Penelitian Tahap Penyimpanan Bahan Baku.....	30
Tabel 4.5 Hasil Penelitian Tahap Pengolahan Makanan.....	32
Tabel 4.6 Hasil Penelitian Tahap Penyimpanan Makanan Jadi .....	33
Tabel 4.7 Hasil Penelitian Tahap Penyajian Makanan.....	34
Tabel 4.8 Analisa Bahaya Pada Proses Produksi Makanan Yang Dipanaskan Kembali.....	37
Tabel 4.9 Analisa Bahaya Pada Proses Produksi Makanan Yang Langsung Dimasak.....	42
Tabel 4.10 Hasil Monitoring dan Tindakan Koreksi Pada Proses Produksi Makanan yang Dipanaskan Kembali .....	50
Tabel 4.11 Hasil Monitoring dan Tindakan Koreksi Pada Proses Produksi Makanan yang Langsung Dimasak .....	52

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Contoh Diagram Alir.....	8
Gambar 3.1 Peta Lokasi Penelitian .....	10
Gambar 3.2 Diagram Alir Kerangka Penelitian.....	13
Gambar 4.1 Kondisi fisik Warmindo pada Faktor Bangunan dan Konstruksi .....	17
Gambar 4.2 Kondisi Warmindo pada Faktor Fasilitas Sanitasi .....	18
Gambar 4.3 Kondisi Warmindo pada Faktor Dapur dan Ruang Makan.....	19
Gambar 4.4 Kondisi Warmindo pada Faktor Bahan Baku dan Makanan Jadi .....	20
Gambar 4.5 Kondisi Warmindo pada Faktor Pengolahan Makanan, Penyimpanan Bahan Baku dan Makanan Jadi serta Penyajian.....	22
Gambar 4.6 Kondisi Warmindo pada Faktor Peralatan, Pelatihan Higiene, Pakaian Kerja dan Personal Higiene.....	23
Gambar 4.7 <i>Flowchart</i> Proses Produksi Makanan di Warmindo .....	27
Gambar 4.8 <i>Flowchart</i> Proses Produksi Makanan Langsung Dimasak.....	28
Gambar 4.9 <i>Flowchart</i> Proses Produksi Makanan yang Dipanaskan Kembali .....	29
Gambar 4.10 Penyimpanan Bahan Baku .....	31
Gambar 4.11 Pengolahan Makanan .....	33
Gambar 4.12 Penyimpanan Makanan Jadi.....	34
Gambar 4.13 Penyajian Makanan .....	35
Gambar 4.14 Pohon Keputusan Proses Produksi Makanan .....	36

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Hasil Wawancara / *Indepth Interview*
- Lampiran 2 : Hasil Observasi
- Lampiran 3 : Dokumentasi Hasil Pengujian Bakteri *E.coli*
- Lampiran 4 : Pertanyaan Wawancara / *Indepth Interview*
- Lampiran 5 : Lembar Observasi
- Lampiran 6 : Dokumentasi Observasi Lapangan
- Lampiran 7 : Lembar Persetujuan (*Informed Consent*)
- Lampiran 8 : Lembar Penjelasan Kepada Calon Subjek
- Lampiran 9 : *Ethical Clearance*