

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat	4
1. Manfaat Teoritis	4
2. Manfaat Praktik.....	4
E. Kerangka Konsep	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Keamanan Pangan	6
1. Kontaminasi.....	7
2. Keracunan	7
B. Skor Keamanan Pangan	8
1. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)	9
2. Higiene Pemasak (HGP)	9
3. Pengolahan Bahan Makanan (PBM).....	9
4. Distribusi Makanan (DMP)	10
C. Higiene dan Sanitasi.....	10
D. Katering	11
1. Restoran Hotel.....	12
2. Restoran Umum	12
3. Katering Transportasi, mencakup:	13
E. Tenaga Penjamah Makanan	13
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	16
A. Jenis Penelitian.....	16
B. Waktu dan Tempat Penelitian	16
C. Objek Penelitian	16
D. Variabel Penelitian	17
E. Definisi Operasional Variabel	17
F. Instrumen Penelitian.....	19
G. Metode Pengumpulan Data	19
H. Pengolahan dan Analisis Data	19
1. Skor Keamanan Pangan (SKP)	19

2. Analisis Data.....	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
A. Gambaran Umum Katering Dapur Naraya	21
B. Karakteristik Penjamah Makanan pada Katering Dapur Naraya	22
C. Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Katering Dapur Naraya	23
1. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)	25
2. Higiene Pemasak (HGP)	26
3. Pengolahan Bahan Makanan (PBM).....	27
4. Distribusi Makanan (DMP)	29
BAB V PENUTUP	30
A. Kesimpulan	30
B. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN.....	33