

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
ABSTRAK	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Kerangka Pikir Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Keamanan Pangan	6
B. Pengertian Katering	6
C. Higiene Sanitasi Makanan	8
D. Skor Keamanan Pangan	19
E. Penilaian Skor Keamanan Pangan	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian	24
C. Sampel	24
D. Definisi Operasional Variabel	24
E. Instrumen Penelitian	26
F. Metode Pengumpulan Data	26
G. Pengolahan dan Analisis Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. Gambaran Umum Sonokembang Catering	28
B. Karakteristik Penjamah Makanan di Sonokembang Catering	29
C. Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Sonokembang Catering	30
BAB V PENUTUP	35
A. Kesimpulan	35
B. Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan	11
Tabel 2. Suhu Penyimpanan Makanan Jadi / Masak	15
Tabel 3. Kategori Skor Keamanan Pangan.....	23
Tabel 4. Definisi Operasional Variabel	24
Tabel 5. Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin, Umur, Pendidikan dan Masa Kerja	29
Tabel 6. Hasil Skor Keamanan Pangan Sonokembang Catering	30
Tabel 7. Kategori Skor Keamanan Pangan Sonokembang Catering	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian di Sonokembang Catering	40
Lampiran 2. Formulir Skor Keamanan Pangan	41
Lampiran 3. Hasil Skor Keamanan Pangan di Sonokembang Catering.....	43
Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian.....	45