

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Kerangka Konsep.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Keamanan Pangan	6
B. Keracunan Pangan	9
C. Penyelenggaraan Makanan	10
D. Katering	13
E. Skor Keamanan Pangan.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Jenis Penelitian	25
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
C. Sampel	25
D. Definisi Operasional Variabel	25
E. Instrumen Penelitian	28
F. Metode Pengumpulan Data	28
G. Pengolahan dan Analisis Data.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Gambaran Umum Catering Dininas	31

B. Karakteristik Penjamah Makanan di Catering Dininas	32
C. Skor Keamanan Pangan pada Catering Dininas	33
BAB V PENUTUP	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	19
Tabel 2. Definisi Operasional Variabel	25
Tabel 3. Karakteristik Penjamah Makanan Berdasarkan Jenis Kelamin, Umur, Pendidikan, dan Masa Kerja.....	32
Tabel 4. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) pada Catering Dininas.....	34
Tabel 5. Higiene Pemasak (HGP) pada Catering Dininas	35
Tabel 6. Pengolahan Bahan Makanan (PBM) pada Catering Dininas	37
Tabel 7. Distribusi Makanan (DMP) pada Catering Dininas	38
Tabel 8. Hasil Skor Keamanan Pangan Catering Dininas	39
Tabel 9. Kategori Skor Keamanan Pangan.....	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Penyimpanan alat masak	49
Gambar 2. Penyimpanan bahan makanan.....	49
Gambar 3. Pengolahan bahan makanan.....	49
Gambar 4. Pemorsian Makanan.....	50
Gambar 5. Penyajian Makanan	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Skor Keamanan Pangan Catering Dininas	45
Lampiran 2. Surat Izin Penelitian	47
Lampiran 3. Daftar Pertanyaan Wawancara	48
Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan Penyelenggaraan Makanan di Catering Dininas.....	49