

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat	3
E. Kerangka Konsep	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Keamanan Pangan	5
B. Skor Keamanan Pangan	7
C. Pengertian Rumah Makan	9
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	22
A. Jenis dan Desain Penelitian	22
B. Waktu dan Tempat Penelitian	22
C. Subjek Penelitian	22
D. Definisi Operasional Variabel	22
E. Instrument Penelitian	23
F. Jenis dan Metode Pengumpulan Data	23
G. Pengolahan dan Analisis Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan pada Rumah Makan Ayam Bakar Langgan di Pakis Kabupaten Malang	26

B. Skor Keamanan Pangan pada Rumah Makan Ayam Bakar Langganan di Pakis Kabupaten Malang	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	34
A. Kesimpulan	34
B. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	38

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1.	Kategori Keamanan Pangan	26
	Skor Keamanan Pangan Pada Rumah Makan Ayam	
2.	Bakar Langganan	33

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
1.	Packing Catering	42
2.	Makanan Matang	42
3.	Makanan setengah jadi	43
4.	Dapur Pengolahan	43
5.	Proses Pengolahan	44
6.	Bahan Makanan	44
7.	Tempat Penyimpanan Bahan Basah	45
8.	Surat Izin Penelitian.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Form SKP	38
2.	Form Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran	40
3.	Dokumentasi Kegiatan Rumah Makan Ayam Bakar Langganan	42