# DAFTAR ISI

**HALAMAN COVER** ..... i

**HALAMAN JUDUL** ..... Ii

**HALAMAN PENGESAHAN** ..... Iii

**PERNYATAAN** ..... Iv

**KATA PENGANTAR** ..... V

**ABSTRAK** ..... Vi

**DAFTAR ISI** ..... Vii

**DAFTAR TABEL** ..... Viii

**DAFTAR GAMBAR** ..... Ix

**BAB I PENDAHULUAN** ..... 1

1.1 Latar Belakang …….....1

1.2 Rumusan Masalah …….....2

1.3 Tujuan Penelitian …..……. .....3

1.4 Batasan Masalah...……. .....3

1.4 Manfaat Penelitian ……..…….....3

**BAB II Tinjauan Pustaka** ...……..... .....5

2.1 Hazard Analysis Critical Control Point .....5

2.1.1 Analisis Bahaya.....7

2.1.2 Titik Kritis.....8

2.2 Sanitasi Makanan…….……..……. .....9

2.2.1 Persyaratan Higiene Perilaku Penjamah Makanan……..11

2.3 Studi Kasus Mengenai HACCP .....……..……12

**BAB III METODE PENELITIAN** ……..…….....13

3.1 Metode Penelitian .....…...……..…….....13

3.2 Tahapan Penelitian.....……..…….....13

3.3 Sampel……..…….....14

3.4 Teknik Pengumpulan Data.....…….....14

3.5 Lokasi dan Waktu Penelitian .....…….....16

3.6 Jadwal Penelitian……16

**BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**.....…...…….....17

4.1 Hasil dan Pembahasan ....…….....17

4.1.1 Identifikasi Lokasi Sampel .....…….....17

4.2 Identifikasi bahaya setiap proses … .....…….....20

1. Bahaya Biologi.....20

2. Bahaya Fisik.....21

3. Bahaya Kimia.....21

4.3. Penetapan Bahaya Pada Bahan Baku .....22

4.4. Penentuan Titik Kritis.....23

4.5 Identifikasi HACCP.....30

4.5.1 Analisis Data Responden dan Observasi sanitasi lingkungan kantin……30

4.5.2 Analisis Resiko Bahaya Pada Makanan Mentah…… .....50

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN** .....70

5.1 Kesimpulan ..... 70

5.2 Saran ..... 71

**DAFTAR PUSTAKA** .....72

**LAMPIRAN** ..... .....74

# DAFTAR GAMBAR

**Gambar 2.1** Tujuan Prinsip Sistem HACCP……7

**Gambar 4.1** Denah Kantin FTSP .....18

**Gambar 4.2** Denah Kantin Mawar .....20

**Gambar 4.3** Pohon Keputusan Proses Pengolahan .....29

**Gambar 4.4** Bangunan kantin tampak dari depan.....38

**Gambar 4.5** Keadaan etalase kantin.....38

**Gambar 4.6** Keadaan dapur kantin dari dalam.....38

**Gambar 4.7** Peralatan Dapur yang diletakkan di tempat terbuka .....39

**Gambar 4.8** Alat-alat masak yang diletakkan terbuka……...40

**Gambar 4.9** Penyajian makanan yang dibiarkan terbuka.....40

**Gambar 4.10** Penyajian makanan terbuka.....41

**Gambar 4.11** Diagram alir proses pengolahan makanan mentah.....54

# DAFTAR TABEL

**Tabel 3.1** Tabel Metode Pengambilan Data ……..…….…...15

**Tabel 4.1** Analisis Bahaya Pada Proses Pengolahan Makanan Mentah .....25

**Tabel 4.2** Analisis Bahaya pada bahan baku pembuatan makanan mentah.....25

**Tabel 4.3** Observasi berdasarkan factor fisik bangunan kantin .....37

ISLAM
UNIVERSITAS
INDONESIA

# DAFTAR GRAFIK

**Grafik 4.1** Karakteristik responden .....31

**Grafik 4.2** Tingkat kenyamanan konsumen.....32

**Grafik 4.3** Penilaian konsumen terhadap kebersihan kantin .....33

**Grafik 4.4** Penilaian konsumen terhadap personal higiene .....33

**Grafik 4.5** Kontruksi kantin……..……...34

**Grafik 4.6** Total penilaian kantin dari hasil observasi.....37

**Gambar 4.10** Penyajian makanan terbuka.....41

# DAFTAR LAMPIRAN

**Lampiran 1** Kuesioner Karyawan .....51

**Lampiran 2** Kuesioner Konsumen .....52

**Lampiran 3** Lembar Observasi Kantin yang di Uji.....53

**Lampiran 4** SNI ISO 22000:2009.....54

**Lampiran 5** Undang Undang RI No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan.....55

ISLAM
UNIVERSITAS
INDONESIA

ISLAM
UNIVERSITAS
INDONESIA