

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>v</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Keamanan Pangan .....	5
2.2 Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).....	5
2.3 Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit .....	15
2.4 Perkedel Tahu .....	16
<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL .....</b>	<b>21</b>
3.1 Kerangka Konsep .....	21
3.2 Definisi Operasional.....	22

<b>BAB IV METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>
4.1 Jenis Penelitian dan Desain Penelitian .....	24
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	24
4.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	24
4.4 Pengolahan Data dan Analisa Data .....	24
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>25</b>
5.1 Hasil.....	25
5.2 Pembahasan .....	36
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>41</b>
6.1 Kesimpulan.....	41
6.2 Saran .....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>42</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>45</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1 Tingkat Resiko Kesehatan Berdasarkan Jenis Makanan.....	8
Tabel 2 Pengelompokkan Bahaya Kimia.....	9
Tabel 3 Pengelompokkan Tingkat Bahaya .....	9
Tabel 4 Tindakan Koreksi.....	13
Tabel 5 Definisi Operasional .....	22
Tabel 6 Analisa Bahaya .....	26
Tabel 7 Penentuan Titik Kendali Kritis (CCP) .....	30
Tabel 8 Batas Kritis.....	32
Tabel 9 Monitoring .....	33

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1 Prinsip HACCP .....	7
Gambar 2 Skema Keputusan Penentuan Titik Kendali Kritis.....	11
Gambar 3 Diagram Alir Pengolahan.....	20
Gambar 4 Kerangka Konsep .....	21

## DAFTAR SINGKATAN

CCP	:Critical Control Point
TKK	: Titik Kendali Kritis
TK	: Titik Kritis
KLB	: Kejadian Luar Biasa
HACCP	: Hazard Analysis Critical Control Point
GMP	: Good Manufacturing Practice
GHP	: Good Hygiene Practice
FIFO	: First In First Out
APD	: Alat Pelindung Diri