

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
HALAMAN PERYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	ix
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
DAFTAR SINGKATAN	xvii
1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Pertanyaan Penelitian.....	4
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	6
1.6 Ruang Lingkup.....	6
2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Landasan Teori.....	8
2.1.1 Industri Angkutan Laut	8
2.1.2 Industri Katering	10
2.1.3 HACCP	24
2.2 Kerangka Teori	34
2.3 Penelitian Terkait.....	35
3. METODE PENELITIAN	
3.1 Kerangka Konsep Penelitian.....	38
3.2 Defenisi Istilah	39
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	39
3.4 Jenis Penelitian.....	39
3.5 Informan Penelitian.....	40
3.6 Tehnik Pengumpulan Data.....	40
3.7 Instrumen Penelitian	41
3.8 Analisis Data.....	42
4. HASIL PENELITIAN	
4.1 Gambaran penerapan keamanan pangan berdasarkan HACCP dalam tahap Penerimaan Bahan Makanan di kapal Neptune Naiad PT.BGP Indonesia Tahun 2018	43

4.2	Gambaran penerapan keamanan pangan berdasarkan HACCP ada tahap Penyimpanan Bahan Makanan di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia Tahun 2018 Tahun 2018.....	52
4.3	Gambaran penerapan keamanan pangan berdasarkan HACCP dalam tahap Pengolahan Bahan Makanan di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia Tahun 2018.....	62
4.4	Gambaran penerapan keamanan pangan berdasarkan HACCP dalam tahap penyajian makanan matang di kapal Neptune Naiad di PT. BGP Indonesia Tahun 2018	73
5.	PEMBAHASAN	
5.1	Gambaran penerapan keamanan pangan berdasarkan HACCP dalam tahap Penerimaan Bahan Makanan di kapal Neptune Naiad PT.BGP Indonesia Tahun 2018	81
5.2	Gambaran penerapan keamanan pangan berdasarkan HACCP ada tahap Penyimpanan Bahan Makanan di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia Tahun 2018 Tahun 2018.....	84
5.3	Gambaran penerapan keamanan pangan berdasarkan HACCP dalam tahap Pengolahan Bahan Makanan di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia Tahun 2018.....	86
5.4	Gambaran penerapan keamanan pangan berdasarkan HACCP dalam tahap penyajian makanan matang di kapal Neptune Naiad di PT. BGP Indonesia Tahun 2018	88
6.	KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1	Kesimpulan	90
6.2	Saran	91
DAFTAR PUSTAKA		93

LAMPIRAN

Esa Unggul