

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
PERSETUJUAN UJIAN SIDANG SKRIPSI	iii
KATA PENGANTAR	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vi
RIWAYAT HIDUP PENULIS	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Pembatasan Masalah	4
D. Perumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	5
G. Keaslian/Keterbaruan Penelitian	6
BAB II	14
TINJAUAN PUSTAKA	14
A. Penjamah Makanan	14
B. Keamanan Pangan	15
C. Sistem Manajemen Keamanan Pangan	16
D. <i>Pre-Requisite Programs</i> (PRP)	17
1. <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP)	18
2. <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP)	36
E. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Praktik Keamanan Pangan	40
F. Kerangka Berpikir	45

G. Kerangka Konsep.....	48
H. Hipotesis.....	49
BAB III.....	50
METODOLOGI PENELITIAN.....	50
A. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	50
B. Jenis dan Desain Penelitian.....	50
C. Populasi dan Sampel.....	50
D. Pengumpulan Data.....	51
E. Instrumen Penelitian.....	52
F. Definisi Konseptual.....	56
G. Definisi Operasional.....	58
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	61
I. Organisasi Penelitian.....	64
J. Estimasi Biaya Penelitian.....	66
K. Rencana Publikasi.....	66
BAB IV.....	67
HASIL PENELITIAN.....	67
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	67
1. Yayasan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang.....	67
2. Yayasan Al-Muslim Tambun.....	67
B. Data Hasil Penelitian.....	68
1. Analisis Univariat.....	68
2. Analisis Bivariat.....	82
BAB V.....	87
PEMBAHASAN.....	87
1. Pembahasan Analisis Univariat.....	87
2. Pembahasan Hasil Analisis Bivariat.....	128
BAB VI.....	138
PENUTUP.....	138
A. Kesimpulan.....	138
B. Saran.....	139
DAFTAR PUSTAKA.....	1
LAMPIRAN.....	9

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian.....	6
Tabel 3.1 Definisi Operasional	58
Tabel 4.1 Penilaian kesesuaian GMP di dapur Yayasan Islam Asy-Syukriyyah..	68
Tabel 4.2 Penilaian Kesesuaian GMP di dapur Yayasan Al-Muslim	70
Tabel 4.3 Distribusi Karakteristik Penjamah Makanan	80
Tabel 4.4 Distribusi Pengetahuan, Sikap, Keikutsertaan Pelatihan dan Praktik Penjamah Makanan.....	81
Tabel 4.5 Analisis Hubungan Karakteristik Penjamah Makanan (Usia, Jenis Kelamin, Tingkat Pendidikan dan Lama Bekerja) dengan Praktik Keamanan Pangan.....	82
Tabel 4.6 Analisis Keikutsertaan Pelatihan,, Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Keamanan Pangan.....	85

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	47
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	48
Gambar 4.1 Denah Dapur Yayasan Islam Asy-Syukriyyah.....	76
Gambar 4.2 Denah Dapur Yayasan Al-Muslim.....	77
Gambar 5.1 Alur Penyelenggaraan Makanan di dapur Yayasan Islam Asy-Syukriyyah	105
Gambar 5.2 Alur Penyelenggaraan Makanan di dapur Yayasan Al-Muslim.....	106

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Naskah Pendahuluan

Lampiran 2 *Informed Consent*

Lampiran 3 Kuesioner Penjamah Makanan

Lampiran 4 *Check list Pre Requisite Programs* Yayasan Islam Asy-Syukriyyah

Lampiran 5 *Check list Pre Requisite Programs* Yayasan Al-Muslim

Lampiran 6 Kuesioner *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*

Lampiran 7 Kuesioner Pengetahuan Keamanan Pangan

Lampiran 8 Kuesioner Sikap Keamanan Pangan

Lampiran 9 Kuesioner Praktik Keamanan Pangan

Lampiran 10 Output SPSS

Lampiran 11 Contoh Perhitungan Penerapan GMP

Lampiran 12 Dokumentasi dapur Yayasan Islam Asy-Syukriyyah

Lampiran 13 Dokumentasi dapur Yayasan Al-Muslim

Lampiran 14 Biaya Penelitian