

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
RIWAYAT HIDUP PENULIS.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	5
1.3. Pembatasan Masalah.....	5
1.4. Rumusan Masalah.....	6
1.5. Tujuan Penelitian.....	6
1.5.1. Tujuan Umum	6
1.5.2. Tujuan Khusus	6
1.6. Manfaat Penelitian.....	7
1.7. Keterbaruan Penelitian.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	19
2.1. Sistem Penyelenggaraan Makanan	16
2.1.1 Pengertian Sistem Penyelenggaraan Makanan Darurat	16
2.1.2 Input	17
2.1.3 Proses	21
2.1.4 Output.....	29
2.2. Keamanan Pangan	29
2.2.1. Pengertian Keamanan Pangan.....	29
2.2.2. Higiene Sanitasi Makanan	29
2.2.3. Prinsip Dasar Keamanan Pangan	30

2.3. Kualitas Makanan.....	31
2.3.1. Pengertian Kualitas Makanan	31
2.3.2. Syarat Kualitas Makanan.....	31
2.3.3. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Makanan.....	32
2.4. Kualitas Pelayanan Makanan	33
2.4.1. Pengertian Kualitas Pelayanan Makanan.....	33
2.4.2. Dimensi Kualitas Pelayanan Makanan	33
2.5. Daya Terima.....	33
2.5.1. Pengertian Daya Terima	33
2.5.2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima	34
2.5.3. Tingkat Daya Terima Makanan	35
2.6. Kerangka Teori dan Kerangka Konsep.....	36
2.6.1. Kerangka Teori.....	37
2.6.2. Kerangka Konsep	38
2.6.3. Hipotesis	38
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	39
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	39
3.2. Jenis dan Desain Penelitian	39
3.3. Populasi dan Sampel.....	39
3.3.1 Populasi.....	39
3.3.2 Sampel	40
3.4. Pengumpulan Data.....	41
3.5. Instrumen dan Variabel Penelitian.....	42
3.5.1. Instrumen Penelitian.....	42
3.5.2. Variabel Penelitian	43
3.6. Definisi Konseptual	44
3.7. Definisi Operasional	46
3.8. Pengolahan dan Analisis Data	49
3.8.1. Pengolahan Data.....	49
3.8.2. Analisis Data.....	52
3.9. Prosedur Pengambilan Data dan Organisasi Penelitian	53

3.9.1. Prosedur Pengambilan Data Penelitian	53
3.9.2. Organisasi Penelitian	53
3.9.3. Biaya Penelitian	54
3.9.4. Rencana Publikasi	54
BAB IV. HASIL PENELITIAN	55
A. Penyelenggaraan Makanan Darurat	55
B. Keamanan Pangan.....	72
C. Hasil Analisis Univariat	80
D. Hasil Analisis Bivariat	86
BAB V. PEMBAHASAN	85
A. Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan Darurat.....	86
B. Karakteristik Responden.....	106
C. Hubungan Kualitas Makanan dengan Daya Terima Makanan	107
D. Hubungan Kualitas Pelayanan Makanan dengan Daya Terima Makanan	108
BAB VI. SARAN DAN KESIMPULAN	110
A. Kesimpulan	110
B. Saran	111
DAFTAR PUSTAKA	113
Lampiran 1. Lembar Penjelasan Responden	117
Lampiran 2. Lembar Persetujuan Sebagai Responden.....	118
Lampiran 3. Lembar Form Survei Keamanan Pangan.....	119
Lampiran 4. Kuisisioner Kualitas Pelayanan Makanan.....	121
Lampiran 5. Kuisisioner Kualitas Makanan	123
Lampiran 6. Kuisisioner Daya Terima Makanan	124
Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan	126
Lampiran 8. Etik Penelitian.....	128
Lampiran 9. Lampiran Uji Validitas & Reliabilitas.....	129
Lampiran 10. Lampiran Hasil Uji Statistik	132

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian	7
Tabel 3.1 Definisi Operasional	46
Tabel 3.2 Biaya Penelitian.....	54
Tabel 4.1 Siklus Menu 1x3 Hari di Dapur Umum Lapangan PMI Kota Jakarta Barat	60
Tabel 4.2 Penerapan Nilai SKP	72
Tabel 4.3 Hasil Perhitungan Penerapan SKP	72
Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Analisis Univariat Karakteristik Responden	80
Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Analisis Univariat Kategori Kualitas Makanan	81
Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Analisis Univariat Kualitas Makanan Per Aspek.....	81
Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Analisis Univariat Kategori Kualitas Pelayanan.....	84
Tabel 4.8 Distribusi Frekuensi Analisis Univariat Kategori Daya Terima Makanan.....	84
Tabel 4.9 Distribusi Frekuensi Analisis Univariat Daya Terima Makanan Per Menu	85
Tabel 4.10 Hubungan Kualitas Makanan dan Kualitas Pelayanan Makanan dengan Daya Terima Makanan.....	86
Tabel 5.1 Kandungan Gizi Menu Per 1x Makan.....	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	37
Gambar 2.2 Kerangka Konsep.....	38
Gambar 3.1 Prosedur Pengambilan Data Penelitian	53
Gambar 4.1 Alur Penyelenggaraan Makanan.....	57
Gambar 4.2 Layout Dapur Umum Lapangan	60
Gambar 4.3 Alur Pembuangan Sampah.....	60
Gambar 4.4 Ruang Penyimpanan BMK dan Box Bumbu	65