

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAK .....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN .....	10
1.1 Latar Belakang .....	10
1.2 Rumusan Masalah.....	14
1.3 Tujuan Penelitian .....	14
1.4 Batasan Masalah.....	14
1.5 Kegunaan Penelitian .....	15
1.5.1 Kegunaan Teoritis.....	15
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....	17
2.1 Manajemen Keamanan Pangan.....	17
2.2 <i>Kitchen</i> .....	17
2.2.1 Definisi <i>Kitchen</i> .....	17
2.2.2 Klasifikasi <i>Kitchen</i> .....	18
2.2.3 Penanganan Olahan <i>Kitchen</i> .....	19
2.3 Keamanan Pangan .....	20
2.3.1 Definisi Keamanan Pangan .....	20
2.3.2 Pengendalian Bahan Baku .....	22
2.4 Pengendalian Kebersihan Area Dapur .....	25
2.5 Orisinalitas Penelitian.....	31
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	36
3.1 Desain Penelitian .....	36
3.2 Teknik Penentuan Informan .....	37
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	38

3.3.1	Studi Pustaka.....	38
3.3.2	Studi Lapangan.....	39
3.3.3	Uji Keabsahan Data .....	40
3.3.4	Teknik Analisa Data .....	41
3.4	Lokasi dan Waktu Penelitian .....	43
3.4.1	Lokasi Penelitian.....	43
3.4.2	Waktu Penelitian.....	43
BAB 4	DATA DAN PEMBAHASAN .....	45
4.1	Profil Hotel.....	45
4.1.1	Gambaran Umum Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang .....	45
4.1.2	Sejarah Singkat Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang .....	45
4.1.3	Visi dan Misi Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang .....	47
4.1.4	Logo Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang .....	47
4.1.5	Fasilitas Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang .....	48
4.2	Pembahasan .....	52
4.2.1	Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada <i>Kitchen</i> Departemen di Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang.....	52
4.2.2	Kendala yang Dihadapi Dalam Mengimplementasikan Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada <i>Kitchen</i> Departemen di Hotel Sahid Jaya Lippo Cikarang.....	56
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
5.1	Kesimpulan .....	58
5.2	Saran .....	58
	DAFTAR PUSTAKA.....	60
	LAMPIRAN.....	62