

DAFTAR ISI

<i>SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN HAACP DI DAPUR HOTEL</i>	<i>1</i>
<i>MANAGEMENT OF HAACP FOOD SECURITY SYSTEMS IN KITCHEN HOTEL</i>	<i>1</i>
<i>LEMBAR PERSEMBAHAN</i>	<i>i</i>
<i>LEMBAR PENGESAHAN</i>	<i>ii</i>
<i>KATA PENGANTAR.....</i>	<i>i</i>
<i>PERNYATAAN</i>	<i>ii</i>
<i>ABSTRAK</i>	<i>iii</i>
<i>ABSTRACT</i>	<i>iv</i>
<i>DAFTAR ISI.....</i>	<i>v</i>
<i>DAFTAR GAMBAR</i>	<i>ix</i>
<i>DAFTAR TABEL</i>	<i>x</i>
<i>DAFTAR LAMPIRAN</i>	<i>xi</i>
<i>BAB I PENDAHULUAN</i>	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Kegunaan Penelitian	4

BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Kajian Pustaka.....	5
2.2 Orisinalitas Penelitian	13
2.3 Kerangka Pemikiran.....	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	16
3.1 Objek Penelitian	16
3.2 Desain Penelitian.....	16
3.3 Instrumen Penelitian	19
Metode	19
Hasil Penelitian	19
1.	19
2.	19
3.	19
4.	19
5.	19
BAB IV PEMBAHASAN	22
4.1 Efektifitas Penerapan HACCP di Lingkungan Dapur Hotel	25
4.2 Pengaruh Prinsip-prinsip HACCP dalam Peningkatan Keamanan Pangan dan Efisiensi Operasional Dapur Hotel	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	29
5.1 Kesimpulan	29
5.2 Saran.....	29

DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	34