

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