

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT, karena rahmat dan hidayahnya Penulis mampu menyelesaikan karya tulis ini. Shalawat serta salam semoga tercurah kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW.

Karya tulis yang berjudul **Analisis Penerapan Manajemen Keamanan Makanan berbasis Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Yang Berimplikasi Terhadap Daya Terima Pasien Di PT. Griya Nutrisi Bandung** ini ditujukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pariwisata. Dalam kesempatan ini penulis juga ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan banyak kemudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ini.
2. Prof. Dr. H. Sunaryo Kartadinata, M.Pd selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia beserta jajarannya.
3. Prof. Dr. H. Karim Suryadi, MSi selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan sosial beserta jajarannya.
4. Agus Sudono, SE, MM. selaku ketua program studi Manajemen Industri Katering juga selaku Pembimbing I yang telah banyak memberi arahan pada karya tulis ini.
5. Wendi Andriatna, STP MSi, selaku pembimbing II yang telah banyak memberi arahan pada karya tulis ini.
6. Caria Ningsih, SE, MSi., Woro Priantini MSi, Dewi Turgarini SS, MM Par, Sylvia Meilani MM., selaku dosen program studi beserta seluruh dosen yang pernah meberikan ilmu kepada penulis.
7. Endang Ruhata, Ilham Fajri S.Par, selaku staf TU program studi yang banyak membantu penulis beserta para asisten dosen.
8. Yeannie Hartika S.Sos selaku *Finnance &HRD Manager* PT. Griya Nutrisi yang memberi banyak kemudahan sejak penulis melaksanakan program latihan akademik (PLA) hingga karya tulis ini selesai.

9. Seluruh karyawan PT. Griya Nutrisi Bandung yang telah berkejasama dalam penelitian untuk karya tulis ini Bapak Opik, Bapak Irfan, Ibu Agustina, Bapak Anzy dan seluruhnya yang penulis tidak dapat sebutkan satu persatu.

Ucapan terimakasih ini juga penulis sampaikan kepada

1. Kedua adik penulis, Attindria Nur Maldhania dan Adinda Nauval Sabrina yang banyak mengganggu sekaligus membantu sejak awal kuliah hingga selainya skripsi ini.
2. Ibu mbil, neska, dika, helmi, serta seluruh keluarga besar yang tidak dapat dituliskan satu persatu, yang sering kali bertanya “kapan lulus”, Alhamdulillah sekarang bisa terjawab.
3. Teman dekat penulis, *special kudo*, Dithio Aulia untuk dukungannya, doanya, dan sabarnya meskipun seringkali jadi sasaran saat stres.
4. Lestari Wijayani, Zhahrina Nasution, Gilang Ferdiansyah, Nurman Alimin, Puspa Ayu Winarni, Dani Ramdhani, dan seluruh rekan-rekan seperjuangan MIK 2010 atas 4 tahun yang amat bermakna.
5. Rekan-rekan kakak dan adik tingkat yang banyak membantu penulis selama 4 tahun ini.

*The last but not least*, karya tulis ini penulis persembahkan untuk kedua orang tua penulis, Bapak Ir. Cucu Afiatin dan Ibu Dra Hastati Siswati yang selalu mendukung dan tidak lelah berdoa.

Karya tulis ini bukanlah karya yang sempurna karena masih memiliki banyak kekurangan, baik dalam hal isi maupun sistematika dan teknik penulisannya. Karena keterbatasan ilmu dan waktu dalam penulis menyelesaikan karya tulis ini. Oleh karena itu penulis mohon maaf jika ada data – data atau

penulisan yang tidak tepat atau salah. Penulis juga sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun demi kesempurnaan karya tulis ini.

Akhir kata penulis berharap bahwa karya tulis ini dapat memberi manfaat bagi penulis khususnya, dan bagi pembaca umumnya.

Bandung, Juli 2014

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I       PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1       Latar Belakang Masalah.....	1
1.2       Identifikasi dan Rumusan Masalah.....	10
1.3       Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	11
<b>BAB II       TINJAUAN PUSTAKA, HIPOTESIS DAN KERANGKA</b>	
<b>              PEMIKIRAN .....</b>	<b>12</b>
2.1       Tinjauan Pustaka .....	12
2.1.1   Pariwisata .....	12
2.1.2   Usaha Jasa Boga .....	18
2.1.3   Usaha Jasa Boga Sebagai Pendukung Pariwisata .....	19
2.1.4   Manajemen Keamanan Makanan & HACCP .....	20
2.1.4.1   Manajemen Keamanan Makanan .....	20
2.1.4.2   HACCP .....	23
2.1.5   Pariwisata Kesehatan .....	25
2.1.6   Jasa Boga Rumah Sakit .....	30
2.1.7   Safety Food Pada Penyediaan dan Penanganan Makanan di	
Rumah Sakit .....	32
2.1.8   Halal .....	33
2.1.9   PT. Griya Nutrisi Bandung .....	34
2.1.10   Uji Daya Terima Pasien Pada Produk Boga Rumah Sakit .....	36
2.2       Kerangka Pemikiran .....	39
2.3       Hipotesis .....	41
<b>BAB III      METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>42</b>

3.1	Objek Penelitian .....	42
3.2	Metode Penelitian .....	42
3.3	Tahapan Penelitian .....	42
3.3.1	Analisis HACCP Pada Kondisi Saat Ini .....	42
3.3.1.1	Karakteristik Produk .....	43
3.3.1.2	Metode Penentuan CCP .....	44
3.3.1.3	Analisis Bahaya .....	46
3.3.2	Wawancara dan Pemberian Kuisisioner ke Pasien dan Penunggu ...	47
3.3.3	Wawancara dan Pemberian Kuisisioner ke Karyawan .....	47
3.4	Populasi dan Sampel .....	48
3.5	Teknik Pengumpulan Data .....	48
3.6	Operasionalisasi Variabel .....	50
3.7	Metode Analisis .....	57
3.7.1	Transformasi Gap .....	57
3.7.2	Uji Validitas .....	58
3.7.3	Uji Reabilitas .....	60
3.8	Teknik Analisis Data .....	62
3.8.1	Method of Successive Interval (MSI) .....	62
3.8.2	Koefisien Korelasi .....	63
3.8.3	Koefisien Determinasi.....	64
3.8.4	Analisis Regresi Sederhana .....	65
3.9	Pengujian Hipotesis .....	66
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>67</b>
4.1	Hasil Penelitian .....	67
4.1.1	Gambaran Umum Objek Penelitian .....	67
4.2	Data Penelitian .....	67
4.2.1	Gambaran Umum Responden .....	68
4.3	Karakteristik Responden .....	68
4.3.1	Jenis Kelamin Responden .....	69

4.3.2	Domisili Responden .....	70
4.3.3	Usia Responden .....	71
4.3.4	Pendidikan Responden .....	72
4.3.5	Pekerjaan Responden .....	73
4.3.6	Penghasilan Responden .....	74
4.3.7	Waktu Menginap .....	75
4.4	Profil Responden Pegawai .....	76
4.4.1	Jenis Kelamin Responden Pegawai .....	76
4.4.2	Usia Responden Pegawai .....	77
4.4.3	Pendidikan Responden Pegawai .....	78
4.4.4	Jabatan Responden Pegawai .....	79
4.4.5	Penghasilan Responden Pegawai .....	80
4.5	Gambaran Deskripsi Variabel Penelitian .....	81
4.6	Gambaran Variabel Penelitian Mengenai Daya Terima Pasien .....	81
4.6.1	Daya Terima Atas Penampilan Makanan .....	81
4.6.2	Daya Terima Atas Perpaduan Warna Makanan .....	82
4.6.3	Daya Terima Atas Penyajian Makanan .....	82
4.6.4	Daya Terima Atas Kekhasan Makanan .....	83
4.6.5	Daya Terima Atas Kebersihan Makanan .....	84
4.6.6	Daya Terima Atas Kematangan Makanan .....	85
4.6.7	Daya terima Atas Daya Tahan Makanan .....	85
4.6.8	Daya Terima Atas Tekstur Makanan .....	86
4.6.9	Rekapitulasi Variabel Penelitian Mengenai Gambaran Daya Terima Pasien .....	87
4.7	Gambaran Variabel Penelitian ke Pasien Mengenai Keamanan Makanan .....	89
4.7.1	Makanan Terbebas Dari Benda Asing (rambut, kuku, clip, dll) ....	89
4.7.2	Makanan Terbebas Dari Hama (lalat, kutu, kecoa, semut, dll) .....	90
4.7.3	Makanan Terbebas Dari Bahan Kimia .....	91

4.7.4	Ruangan Terbebas Dari Hama (lalat, kecoa, kutu, semut, dll) .....	91
4.7.5	Kehalalan Bahan Baku dan Minuman yang Disajikan .....	92
4.7.6	Nilai Gizi Makanan yang Disajikan .....	93
4.7.7	Makanan yang Disajikan Sesuai Dengan Harapan Pasien .....	93
4.7.8	Aroma Makanan yang Mengugah Selera .....	94
4.7.9	Porsi Makanan dan Minuman .....	95
4.7.10	Rasa Makanan dan Minuman .....	96
4.7.11	Temperatur/Suhu Makanan Saat Disajikan Tepat .....	96
4.7.12	Kebersihan Tempat Makan .....	97
4.7.13	Kebersihan Atas Udara Didalam Ruangan .....	98
4.7.14	Kebersihan Alat Makan (meja, kursi, gelas, piring, dll) .....	98
4.7.15	Kebersihan Baju dan Penampilan Waiter .....	99
4.7.16	Rekapitulasi responden Terhadap Keamanan Makanan .....	100
4.8	Gambaran Variabel Penelitian ke Pegawai Mengenai Daya Terima Pasien .....	103
4.8.1	Tingkat Hasil Produk Atas Penampilan Makanan Yang Disajikan.....	103
4.8.2	Tingkat Hasil Produk Atas Perpaduan Warna Makanan .....	103
4.8.3	Tingkat Hasil Produk Atas Penyajian Makanan .....	104
4.8.4	Tingkat Hasil Produk Atas Kekhasan Makanan .....	105
4.8.5	Tingkat Hasil Produk Atas Kebersihan Makanan .....	106
4.8.6	Tingkat Hasil Produk Atas Kematangan Makanan .....	106
4.8.7	Tingkat Hasil Produk Atas Daya Tahan Makanan .....	107
4.8.8	Tingkat Hasil Produk Atas Tekstur Makanan .....	108
4.8.9	Rekapitulasi Gambaran Variabel Penelitian ke Pegawai Mengenai Daya Terima Pasien .....	109
4.9	Gambaran Variabel Penelitian ke Pegawai Mengenai Keamanan Makanan .....	111
4.9.1	Bagaimana Komitmen Manajemen Dalam Penerapan Sistem	111

	Keamanan Makanan .....	
4.9.2	Menerapkan Sistem Keamanan Makanan Di Area Masing-Masing .....	112
4.9.3	Penerapan Sistem Keamanan Makanan terhadap Karyawan Lama dan Baru .....	113
4.9.4	Resiko Terjadinya Kontaminasi Silang Selama Produksi .....	114
4.9.5	Apakah Produk yang Dihasilkan Dapat Menghasilkan Bahaya Mikrobiologi, Kima, dan Fisik .....	114
4.9.6	Diadakannya Pelatihan tentang Pemahaman dan Level Operasional Mengenai ISO 22000 tahun 2005 Tentang Keamanan Makanan .....	115
4.9.7	Diadakannya Pelatihan tentang Pemahaman HACCP .....	116
4.9.8	Diadakannya Pelatihan Bagi Calon Auditor Internal .....	117
4.9.9	Penyimpanan Bahan Makanan Disuhu yang Benar .....	117
4.9.10	Adanya Sistem Pengendalian dan Pemantauan Bahan Makanan yang Disimpan .....	118
4.9.11	Kebersihan Peralatan yang Digunakan .....	119
4.9.12	Kebersihan Tempat Produksi .....	120
4.9.13	Kebersihan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan .....	120
4.9.14	Kebersihan Pakaian yang Digunakan Pegawai .....	121
4.9.15	Kesehatan Fisik Pegawai .....	122
4.9.16	Kebersihan Diri Karyawan .....	122
4.9.17	Kehalalan Bahan Baku Makanan dan Bahan Baku Minuman .....	123
4.9.18	Nilai Gizi yang Terkandung Di Dalam Makanan .....	124
4.9.19	Memberikan pelayanan yang terbaik Pada Konsumen .....	124
4.9.20	Memperbaiki Kesalahan yang Terjadi .....	125
4.9.21	Memisahkan Makanan yang Sudah Busuk dan Tercemar .....	126
4.9.22	Memisahkan Bahan Makanan yang Mempunyai Daya Simpan Lama .....	126



4.9.23	Mengutamakan Mengolah Makanan yang Mudah Tercemar .....	127
4.9.24	Menggunakan Seragam Kitchen yang Bersih .....	128
4.9.25	Karyawan yang Menangani Produk Pangan Telah Dilatih Tentang Hygiene Makanan .....	129
4.9.26	Karyawan Mengetahui Tujuan Umum Mengenai HACCP .....	129
4.9.27	Karyawan Berpenampilan Rapih, Bersih, dan Menarik .....	130
4.9.28	Karyawan Memberikan Pelayanan dan Hidangan Dengan Baik Sesuai Dengan Pesanan .....	131
4.9.29	Karyawan Merespon Langsung yang diminta Oleh Pelanggan ....	132
4.9.30	Karyawan Memiliki Sikap yang Ramah dan Memiliki Pengetahuan yang Baik Terhadap Produk yang Ditawarkan Kepada Pelanggan .....	132
4.9.31	Karyawan Memiliki Sikap yang Peka Terhadap Kebutuhan Pelanggan .....	133
4.9.32	Kebersihan Kitchen Terjamin .....	134
4.9.33	Pemeliharaan Tempat Sampah .....	135
4.9.34	Rekapitulasi Gambaran Variabel Penelitian ke Pegawai Mengenai Keamanan Makanan .....	135
4.10	Analisis Data .....	140
4.10.1	Analisis Regresi Linier Sederhana .....	140
4.10.2	Koefisien Korelasi .....	141
4.10.3	Koefisien Determinasi .....	141
4.11	Uji Hipotesis (Pengujian Hipotesisi Stimultan Dengan Menggunakan Uji f) .....	142
4.12	Analisis HACCP.....	145
4.12.1	Karakteristik Bahan Baku .....	145
4.12.2	Deskripsi Produk Akhir .....	148
4.12.3	Analisa Bahaya Raw Material .....	152
4.12.4	Analisa Bahaya Proses .....	156

4.12.5	HACCP Plan .....	159
4.13	Pembahasan .....	163
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>167</b>
5.1	Kesimpulan .....	167
5.2	Saran .....	168
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>169</b>
	<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

2.1	Kerangka Pemikiran .....	40
4.1	Karakteristik Jenis Kelamin Responden .....	69
4.2	Karakteristik Domisili Responden .....	70
4.3	Karakteristik Usia Responden .....	71
4.4	Karakteristik Pendidikan Responden .....	72
4.5	Karakteristik Pekerjaan Responden .....	73
4.6	Karakteristik Penghasilan Responden .....	74
4.7	Karakteristik Waktu Menginap .....	75
4.8	Karakteristik Jenis Kelamin Responden Pegawai .....	76
4.9	Karakteristik Usia Responden Pegawai .....	77
4.10	Karakteristik Pendidikan Responden Pegawai .....	78
4.11	Karakteristik Jabatan Responden Pegawai .....	79
4.12	Karakteristik Penghasilan Responden Pegawai .....	80
4.13	Garis Kontinum Daya Terima Pasien Pada Produk PT. Griya Nutrisi Bandung .....	89
4.14	Garis Kontinum Keamanan Makanan Pada Produk PT. Griya Nutrisi Bandung .....	102
4.15	Garis Kontinum Gambaran Daya Terima Pasien dari Pegawai Pada Produk PT. Griya Nutrisi Bandung .....	111
4.16	Garis Kontinum Gambaran Keamanan Makanan Dari Pegawai Pada Produk PT. Griya Nutrisi Bandung .....	139

## DAFTAR TABEL

1.1	Jumlah Kasus Keracunan Makanan Dari Tahun 1995-2000 .....	6
1.2	Keracunan Makanan Menurut Jenis Tempat Pengolah Makan (TPM) dari tahun 1995-1997 .....	6
1.3	Data Keluhan Pasien RSHS Unit Paviliun Parahyangan Bandung .....	9
2.1	Pariwisata Kesehatan yang Sudah Dikembangkan Di Indonesia .....	27
2.2	Perbedaan Penyelenggaraan Makanan Komersial dan Rumah Sakit .....	31
3.1	Bahan Baku, Ingredient, dan Bahan Kontak Produk .....	43
3.2	Deskripsi Produk .....	43
3.3	Keputusan CCP .....	45
3.4	Analisis Bahaya Raw Material .....	46
3.5	Analisis Bahaya Proses .....	46
3.6	HACCP Plan .....	46
3.7	Jadwal Verifikasi .....	47
3.8	Operasionalisasi Variabel .....	50
3.9	Transformasi Gap .....	58
3.10	Uji Validitas .....	59
3.11	Uji Reabilitas .....	61
3.12	Klasifikasi Korelasi Koefisien .....	64
4.1	Karakteristik Jenis Kelamin Responden .....	69
4.2	Karakteristik Domisili Responden .....	70
4.3	Karakteristik Usia Responden .....	71
4.4	Karakteristik Pendidikan Responden .....	72
4.5	Karakteristik Pekerjaan Responden .....	73
4.6	Karakteristik Penghasilan Responden .....	74
4.7	Karakteristik Waktu Menginap .....	75
4.8	Karakteristik Jenis Kelamin Responden Pegawai .....	76
4.9	Karakteristik Usia Responden Pegawai .....	77
4.10	Karakteristik Pendidikan Responden Pegawai .....	78

4.11	Karakteristik Jabatan Responden Pegawai .....	79
4.12	Karakteristik Penghasilan Responden Pegawai .....	80
4.14	Daya Terima Atas Penampilan Makanan .....	81
4.15	Daya Terima Atas Perpaduan Warna Makanan .....	81
4.16	Daya Terima Atas Penyajian Makanan .....	82
4.17	Daya Terima Atas Kekhasan Makanan .....	83
4.18	Daya Terima Atas Kebersihan Makanan .....	83
4.19	Daya Terima Atas Kematangan Makanan .....	85
4.20	Daya terima Atas Daya Tahan Makanan .....	86
4.21	Daya Terima Atas Tekstur Makanan .....	86
4.22	Rekapitulasi Variabel Penelitian Mengenai Gambaran Daya Terima Pasien .....	87
4.23	Makanan Terbebas Dari Benda Asing (rambut, kuku, clip, dll) .....	90
4.24	Makanan Terbebas Dari Hama (lalat, kutu, kecoa, semut, dll) .....	90
4.25	Makanan Terbebas Dari Bahan Kimia .....	91
4.26	Ruangan Terbebas Dari Hama (lalat, kecoa, kutu, semut, dll) .....	92
4.27	Kehalalan Bahan Baku dan Minuman yang Disajikan .....	92
4.28	Nilai Gizi Makanan yang Disajikan .....	93
4.29	Makanan yang Disajikan Sesuai Dengan Harapan Pasien .....	94
4.30	Aroma Makanan yang Mengugah Selera .....	94
4.31	Porsi Makanan dan Minuman .....	95
4.32	Rasa Makanan dan Minuman .....	96
4.33	Temperatur/Suhu Makanan Saat Disajikan Tepat .....	97
4.34	Kebersihan Tempat Makan .....	97
4.35	Kebersihan Atas Udara Didalam Ruangan .....	98
4.36	Kebersihan Alat Makan (meja, kursi, gelas, piring, dll) .....	99
4.37	Kebersihan Baju dan Penampilan Waiter .....	99
4.38	Rekapitulasi Responden Pasien Terhadap Keamanan Makanan .....	100
4.39	Tingkat Hasil Produk Atas Penampilan Makanan Yang	103

Disajikan.....	
4.40 Tingkat Hasil Produk Atas Perpaduan Warna Makanan .....	104
4.41 Tingkat Hasil Produk Atas Penyajian Makanan .....	104
4.42 Tingkat Hasil Produk Atas Kekhasan Makanan .....	105
4.43 Tingkat Hasil Produk Atas Kebersihan Makanan .....	106
4.44 Tingkat Hasil Produk Atas Kematangan Makanan .....	107
4.45 Tingkat Hasil Produk Atas Daya Tahan Makanan .....	107
4.46 Tingkat Hasil Produk Atas Tekstur Makanan .....	108
4.47 Rekapitulasi Gambaran Variabel Penelitian ke Pegawai Mengenai Daya Terima Pasien .....	109
4.48 Bagaimana Komitmen Manajemen Dalam Penerapan Sistem Keamanan Makanan .....	112
4.49 Menerapkan Sistem Keamanan Makanan Di Area Masing-Masing .....	112
4.50 Penerapan Sistem Keamanan Makanan terhadap Karyawan Lama dan Baru .....	113
4.51 Resiko Terjadinya Kontaminasi Silang Selama Produksi .....	114
4.52 Apakah Produk yang Dihasilkan Dapat Menghasilkan Bahaya Mikrobiologi, Kimia, dan Fisik .....	115
4.53 Diadakannya Pelatihan tentang Pemahaman dan Level Operasional Mengenai ISO 22000 tahun 2005 Tentang Keamanan Makanan .....	115
4.54 Diadakannya Pelatihan tentang Pemahaman HACCP .....	116
4.55 Diadakannya Pelatihan Bagi Cakon Auditor Internal .....	117
4.56 Penyimpanan Bahan Makanan Disuhu yang Benar .....	118
4.57 Adanya Sistem Pengendalian dan Pemantauan Bahan Makanan yang Disimpan .....	118
4.58 Kebersihan Peralatan yang Digunakan .....	119
4.59 Kebersihan Tempat Produksi .....	120
4.60 Kebersihan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan .....	120
4.61 Kebersihan Pakaian yang Digunakan Karyawan .....	121

4.62	Kesehatan Fisik Karyawan .....	122
4.63	Kebersihan Diri Karyawan .....	122
4.64	Kehalalan Bahan Baku Makanan dan Bahan Baku Minuman .....	123
4.65	Nilai Gizi yang Terkandung Di Dalam Makanan .....	124
4.66	Memberikan pelayanan yang terbaik Pada Konsumen .....	124
4.67	Memperbaiki Kesalahan yang Terjadi .....	125
4.68	Memisahkan Makanan yang Sudah Busuk dan Tercemar .....	126
4.69	Memisahkan Bahan Makanan yang Mempunyai Daya Simpan Lama .....	127
4.70	Mengutamakan Mengolah Makanan yang Mudah Tercemar .....	127
4.71	Menggunakan Seragam Kitchen yang Bersih .....	128
4.72	Karyawan yang Menangani Produk Pangan Telah Dilatih Tentang Hygiene Makanan .....	129
4.73	Karyawan Mengetahui Tujuan Umum Mengenai HACCP .....	130
4.74	Karyawan Berpenampilan Rapih, Bersih, dan Menarik .....	130
4.75	Karyawan Memberikan Pelayanan dan Hidangan Dengan Baik Sesuai Dengan Pesanan .....	131
4.76	Karyawan Merespon Langsung yang diminta Oleh Pelanggan .....	132
4.77	Karyawan Memiliki Sikap yang Ramah dan Memiliki Pengetahuan yang Baik Terhadap Produk yang Ditawarkan Kepada Pelanggan .....	133
4.78	Karyawan Memiliki Sikap yang Peka Terhadap Kebutuhan Pelanggan ...	133
4.79	Kebersihan Kitchen Terjamin .....	134
4.80	Pemeliharaan Tempat Sampah .....	135
4.81	Rekapitulasi Gambaran Variabel Penelitian ke Pegawai Mengenai Keamanan Makanan .....	136
4.82	Output Koefisien Regresi .....	140
4.83	Output Keamanan Makanan dan Daya Terima Pasien .....	141
4.84	Pengaruh Variabel Independent terhadap Variabel Dependent .....	143
4.85	Analisis Karakteristik Bahan Baku, Ingredient, dan Bahan Kontak Produk .....	145

4.86	Deskripsi Produk Akhir (Stewed) .....	148
4.87	Deskripsi Produk Akhir (Boiled) .....	148
4.88	Deskripsi Produk Akhir (Stemed) .....	149
4.89	Deskripsi Produk Akhir (Deep Fry) .....	149
4.90	Deskripsi Produk Akhir (Grilled) .....	149
4.91	Deskripsi Produk Akhir (Baked) .....	150
4.92	Deskripsi Produk Akhir (Sauted) .....	150
4.93	Deskripsi Produk Akhir (Cold Beverage) .....	151
4.94	Deskripsi Produk Akhir (Cold Food) .....	151
4.95	Analisis Bahaya Raw Material .....	152
4.96	Analisis Bahaya Proses .....	156
4.97	HACCP Plan .....	159