

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

PERNYATAAN

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan masalah.....	7
1.3 Tujuan Dan Kegunaan Penelitian.....	7
1.3.1 Tujuan Penelitian.....	7
1.3.2 Kegunaan Penelitian.....	8

BAB II KAJIAN TEORI, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS

2.1 Kajian Teori.....	9
2.1.1 Definisi Katering	9
2.1.2 Jenis – Jenis Katering.....	10
2.1.3 Golongan Jasa Boga.....	15
2.1.4 Proses Yang Memerlukan Pengawasan	18
2.1.5 Definisi Produk.....	18
2.1.6 Definisi Kualitas Produk.....	21

Mohammad Fajri Fauzi, 2015

ANALISIS KUALITAS PRODUK DAN KETAHANAN DAYA SIMPAN DALAM PENGADAAN MAKANAN DI RUTAN POLRES CIANJUR

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2.1.7 Dimensi Kualitas Produk.....	29
2.1.8 Standar-Standar Penyusunan Menu Makanan.....	30
2.1.9 Siklus Menu.....	34
2.1.10 Penentuan Umur Simpan Pangan.....	35
2.2 Kerangka Pemikiran.....	36
2.3 Hipotesis.....	38
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Objek Penelitian.....	39
3.2 Metode Penelitian.....	39
3.3 Operasional Desain Variable.....	41
3.4 Populasi Dan Sampel.....	43
3.5 Teknik Dan Alat Pengumpulan Data.....	44
3.6 Teknik Analisis Data.....	45
3.6.1 Deskriptif Analisis Uji Indrawi (Organoleptik).....	45
3.6.3 Analisis Bahan Baku, SPS (<i>Standard Purchase Spesification</i>).....	47
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian.....	49
4.1.1 Analisis Bahan Baku Dan <i>Standard Purchase Spesification</i>	49
4.1.2 Standarisasi Produk Makanan Nasi Box.....	55
4.1.3 Analisis Kualitas Produk.....	55
4.1.4 Pengamatan Daya Tahan Simpan.....	62
4.1.5 Matrik Hasil Analisis.....	84
4.2 Pembahasan.....	86

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan.....	89
4.2 Saran	89

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN – LAMPIRAN

BIODATA

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Jumlah Makan Tahanan Di Polres Cianjur	5
Tabel 2.1 Data Penelitian Uji Daya Tahan Simpan	35
Tabel 3.1 Operasional Desain Penelitian	41
Tabel 3.6 SPS <i>Standard Purchase Spesification</i>	48
Tabel 4.1 SPS <i>Standard Purchase Spesification</i> (Sayuran)	49
Tabel 4.2 SPS <i>Standard Purchase Spesification</i> (Telur Ayam)	50
Tabel 4.3 SPS <i>Standard Purchase Spesification</i> (Daging Ayam)	51
Tabel 4.4 SPS <i>Standard Purchase Spesification</i> (Kacang)	52
Tabel 4.5 SPS <i>Standard Purchase Spesification</i> (Asin Teri)	53
Tabel 4.14 Matrik Hasil Analisis	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	37
Gambar 3.1 Grafik Majemuk Sebagai Kerangka Deskripsi Mutu	47
Gambar 4.1 Hasil Analisis Kualitas Produk	56
Gambar 4.2 Hasil Penilaian Menu Rendang Telur	57
Gambar 4.3 Hasil Penilaian Menu Kacang Panjang	57
Gambar 4.4 Hasil Penilaian Menu Teri Kacang	58
Gambar 4.5 Hasil Penilaian Menu Timun Rebus	59
Gambar 4.6 Hasil Penilaian Menu Telur Dadar	59
Gambar 4.7 Hasil Penilaian Menu Opor Ayam	60
Gambar 4.8 Hasil Penilaian Menu Tumis Labu	61
Gambar 4.9 Hasil Penilaian Menu Perkedel Jagung	61
Gambar 4.10 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Tekstur (Nasi+Rendang Telor+tumis kacang panjang)	63
Gambar 4.11 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Tampilan(Nasi+Rendang Telor+tumis kacang panjang)	64

Mohammad Fajri Fauzi, 2015

ANALISIS KUALITAS PRODUK DAN KETAHANAN DAYA SIMPAN DALAM PENGADAAN MAKANAN DI RUTAN POLRES CIANJUR

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Gambar 4.12 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan aroma (Nasi+Rendang Telor+tumis kacang panjang)	65
Gambar 4.13 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Tekstur (Nasi+Teri Kacang+Timun Rebus)	67
Gambar 4.14 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Tampilan(Nasi+Teri Kacang+Timun Rebus)	67
Gambar 4.15 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Aroma(Nasi+Teri Kacang+Timun Rebus)	68
Gambar 4.16 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Tekstur (Nasi+Telur Dadar+Tumis Kacang Panjang)	70
Gambar 4.17 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Tampilan(Nasi+Telur Dadar+Tumis Kacang Panjang)	70
Gambar 4.18 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Aroma (Nasi+Telur Dadar+Tumis Kacang Panjang)	71
Gambar 4.19 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Tekstur (Nasi+Opor Ayam+Tumis Labu)	73
Gambar 4.20 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Tampilan (Nasi+Opor Ayam+Tumis Labu)	73
Gambar 4.21 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Aroma (Nasi+Opor Ayam+Tumis Labu)	74

Gambar 4.22 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Tekstur (Nasi+Perkedel Jagung+Timun Rebus)	76
Gambar 4.23 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Tampilan (Nasi+Perkedel Jagung+Timun Rebus)	76
Gambar 4.24 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Aroma (Nasi+Perkedel Jagung+Timun Rebus)	77
Gambar 4.25 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Tekstur (Nasi+Opor Ayam+Tumis Labu)	79
Gambar 4.26 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Tampilan (Nasi+Opor Ayam+Tumis Labu)	79
Gambar 4.27 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Aroma (Nasi+Opor Ayam+Tumis Labu)	80
Gambar 4.28 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Tekstur (Nasi+Teri Kacang+Tumis Kangkung)	82
Gambar 4.29 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Tampilan (Nasi+Teri Kacang+Tumis Kangkung)	82
Gambar 4.30 Hasil Penilaian Uji Daya Tahan Simpan Aroma (Nasi+Teri Kacang+Tumis Kangkung)	83

Mohammad Fajri Fauzi, 2015

*ANALISIS KUALITAS PRODUK DAN KETAHANAN DAYA SIMPAN DALAM PENGADAAN MAKANAN DI RUTAN POLRES
CIANJUR*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu