

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Dan Rumusan Masalah	6
1.2.1 Identifikasi Masalah	6
1.2.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Dan Manfaat Penelitian	7
1.3.1 Tujuan Penelitian	7
1.3.2 Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS	9
2.1 Kajian Pustaka	9
2.1.1 Pariwisata	9
2.1.1.1 Pengertian Pariwisata	9
2.1.1.2 Sarana Dan Prasarana Pariwisata	10
2.1.2 Usaha Jasa Boga	13

2.1.3	Restoran	17
2.1.4	<i>Standard Operating Procedure (SOP)</i>	20
2.1.5	<i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>	23
2.1.5.1	Kemanan Air	24
2.1.5.2	Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Makanan..	25
2.1.5.3	Pencegahan Kontaminasi Silang	26
2.1.5.4	Kebersihan Karyawan	29
2.1.5.5	Pencegahan Adulturasi.....	32
2.1.5.6	Pelabelan dan Penyimpanan yang Tepat	33
2.1.5.7	Pengendalian Kesehatan Karyawan	34
2.1.5.8	Pemberantasan Hama	37
2.2	Hasil Penelitian Terdahulu	37
2.3	Kerangka Pemikiran	39
2.4	Hipotesis	40
BAB III METODELOGI PENELITIAN		42
3.1	Jenis Dan Subjek Penelitian.....	42
3.2	Metode Penelitian	42
3.3	Populasi Dan Sampel	43
3.4	Operasionalisasi Variabel	44
3.5	Sumber Dan Teknik Pengumpulan Data	46
3.6	Teknik Analisis Data	50
3.6.1	Uji Validitas	50

3.6.2	Uji Realibilitas	50
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		52
4.1	Hasil Penelitian.....	52
4.1.1	Profil Suis Butcher Steak House Bandung	52
4.1.2	Struktur Organisasi Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung	54
4.2	Data Penelitian.....	55
4.2.1	Deskripsi Umum Responden	55
4.2.2	Karakteristik Rsponden Pegawai Bagian <i>Food Product</i>	55
4.2.2.1	Jenis Kelamin Pegawai.....	55
4.2.2.2	Usia Pegawai	56
4.2.2.3	Pendidikan Pegawai	57
4.2.3	Karakteristik Rsponden Pegawai Bagian <i>Food Service</i>	57
4.2.3.1	Jenis Kelamin Pegawai.....	58
4.2.3.2	Usia Pegawai	58
4.2.3.3	Pendidikan Pegawai	59
4.3	Keadaan Aspek-Aspek <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> Yang Ada Di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung Pada Saat Ini.....	60
4.3.1	Jawaban Respondem Pegawai Bagian <i>Food Product</i> Mengenai <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i>	60
4.3.2	Jawaban Respondem Pegawai Bagian <i>Food Service</i> Mengenai <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i>	67

4.3.3	Rekapitulasi Keadaan Aspek-Aspek <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> Yang Ada Di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung Pada Saat Ini	74
4.4	Pemahaman Pegawai Di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung Mengenai Pra Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i>	74
4.4.1	Jawaban Pemahaman Respondem Pegawai Bagian <i>Food Product</i> Mengenai Pra Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i>	75
4.4.2	Jawaban Pemahaman Respondem Pegawai Bagian <i>Food Service</i> Mengenai Pra Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i>	78
4.4.3	Rekapitulasi Pemahaman Pegawai Di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung Mengenai Pra Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i>	81
4.5	<i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> Yang Dapat Diterapkan Di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung	81
4.5.1	SSOP Keamanan Air.....	82
4.5.2	SSOP Permukaan Yang Kontak Dengan Makanan	82
4.5.3	SSOP Untuk Pencegahan Kontaminasi Silang	82
4.5.4	SSOP Untuk Kebersihan Karyawan	83
4.5.5	SSOP Pencegahan Adulterasi	84

4.5.6	SSOP Untuk Pelabelan Dan Penyimpanan Yang Tepat	85
4.5.7	SSOP Untuk Pengendalian Kesehatan Karyawan	85
4.5.8	SSOP Pemberantasan Hama	86
4.6	Uji Validitas Dan Uji Reliabilitas	86
4.6.1	Uji Validitas	86
4.6.2	Uji Reliabilitas	91
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		94
5.1	Kesimpulan	94
5.2	Saran	95

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Rekapitulasi Data Kunjungan Wisatawan Yang Datang Ke Kota Bandung Tahun 2010-2014.....	2
Tabel 1.2	Data <i>Guest Comment Suis Butcher Steak House</i> Setiabudhi Bandung November 2014 – Desember 2015	4
Tabel 2.1	Penyakit Yang Ditularkan Melalui Manusia.....	35

Tabel 2.2	Hasil Penelitian Terdahulu	38
Tabel 3.1	Operasionalisasi Variabel.....	44
Tabel 3.2	Sumber Data Penelitian.....	48
Tabel 4.1	Jenis Kelamin Pegawai Bagian <i>Food Product</i>	56
Tabel 4.2	Usia Pegawai Bagian <i>Food Product</i>	56
Tabel 4.3	Pendidikan Pegawai Bagian <i>Food Product</i>	57
Tabel 4.4	Jenis Kelamin Pegawai Bagian <i>Food Service</i>	58
Tabel 4.5	Usia Pegawai Bagian <i>Food Service</i>	58
Tabel 4.6	Pendidikan Pegawai Bagian <i>Food Service</i>	59
Tabel 4.7	Jawaban Responden Pegawai Bagian <i>Food Product</i> Mengenai <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i>	60
Tabel 4.8	Jawaban Responden Pegawai Bagian <i>Food Service</i> Mengenai <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i>	67
Tabel 4.9	Rekapitulasi Keadaan Aspek-Aspek <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> Yang Ada Di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung	74
Tabel 4.10	Jawaban Pemahaman Responden Pegawai Bagian <i>Food Product</i> Mengenai Pra Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i>	75
Tabel 4.11	Jawaban Pemahaman Responden Pegawai Bagian <i>Food Service</i> Mengenai Pra Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i>	78

Tabel 4.12	Rekapitulasi Pemahaman Pegawai Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung Mengenai Pra Penerapan <i>Sanitation</i> <i>Standard Operating Procedure</i>	81
Tabel 4.13	Uji Validitas Kuesioner Mengenai Pra Penerapan <i>Sanitation</i> <i>Standard Operating Procedure</i> (Bagian <i>Food Product</i>).....	87
Tabel 4.14	Uji Validitas Kuesioner Mengenai Pemahaman <i>Sanitation</i> <i>Standard Operating Procedure</i> (Bagian <i>Food Product</i>).....	88
Tabel 4.15	Uji Validitas Kuesioner Mengenai Pra Penerapan <i>Sanitation</i> <i>Standard Operating Procedure</i> (Bagian <i>Food Service</i>).....	89
Tabel 4.16	Uji Validitas Kuesioner Mengenai Pemahaman <i>Sanitation</i> <i>Standard Operating Procedure</i> (Bagian <i>Food Service</i>).....	91
Tabel 4.17	Uji Reliabilitas Kuesioner Mengenai Pra Penerapan <i>Sanitation</i> <i>Standard Operating Procedure</i> (Bagian <i>Food Product</i>).....	92
Tabel 4.18	Uji Reliabilitas Kuesioner Mengenai Pemahaman <i>Sanitation</i> <i>Standard Operating Procedure</i> (Bagian <i>Food Product</i>).....	92
Tabel 4.19	Uji Reliabilitas Kuesioner Mengenai Pra Penerapan <i>Sanitation</i> <i>Standard Operating Procedure</i> (Bagian <i>Food Service</i>).....	93
Tabel 4.20	Uji Reliabilitas Kuesioner Mengenai Pemahaman <i>Sanitation</i> <i>Standard Operating Procedure</i> (Bagian <i>Food Service</i>).....	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Sumber-Sumber Kontaminasi Makanan	27
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran	39
Gambar 4.1 Logo Suis Butcher Steak House.....	52
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Suis Butcher Steak House Bandung.....	54
Gambar 4.3 Keadaan Aspek-Aspek <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> Dari Responden Pegawai Bagian <i>Food Product</i> Dalam Garis Kontinun	67
Gambar 4.4 Keadaan Aspek-Aspek <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> Dari Responden Pegawai Bagian <i>Food Service</i> Dalam Garis Kontinun	73

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1	Dokumen <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP).
LAMPIRAN 2	Dokumentasi Di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung.....
LAMPIRAN 3	Kuesioner Pegawai.....
LAMPIRAN 4	Koding Data Dan Hasil Uji Validitas Dan Reliabilitas Kuesioner di <i>SPSS Windows 22</i>
LAMPIRAN 5	SK Pembimbing dan SK Sidang.....
LAMPIRAN 6	Lembar Bimbingan Skripsi.....
LAMPIRAN 7	Surat Keterangan Penelitian
LAMPIRAN 8	Biodata Penulis