

**UJI PRA PENERAPAN MANAJEMEN KEAMANAN
MAKANAN BERBASIS HACCP YANG BERIMPLIKASI
TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI KITCHEN HOTEL
GRAND ROYAL PANGHEGAR BANDUNG**

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu

Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata



Disusun oleh:
VENI KUSUMANINGAYU
0900851

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2013**

**“UJI PRA PENERAPAN MANAJEMEN KEAMANAN
MAKANAN BERBASIS HACCP YANG BERIMPLIKASI
TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI KITCHEN HOTEL
GRAND ROYAL PANGHEGAR BANDUNG”**

Oleh
Veni Kusumaningayu
0900851

Sebuah Skripsi yang diajukan memenuhi salah satu syarat
memperoleh gelar Sarjana Pariwisata
Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

©Veni Kusumaningayu
Universitas Pendidikan Indonesia
Oktober 2013

Hak Cipta dilindungi oleh undang-undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian
Dengan dicetak ulang, difotokopi atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis

Veni Kusumaningayu, 2013

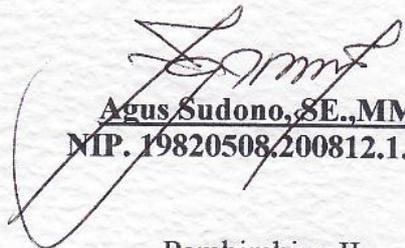
UJI PRA PENERAPAN MANAJEMEN KEAMANAN MAKANAN BERBASIS HACCP YANG BERIMPLIKASI
TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI KITCHEN HOTEL GRAND ROYAL PANGHEGAR BANDUNG 2
University in Bandung Universitas Pendidikan Indonesia | Repository.upi.edu |
Perpustakaan.upi.edu

VENI KUSUMANINGAYU

**“UJI PRA PENERAPAN MANAJEMEN KEAMANAN
MAKANAN BERBASIS HACCP YANG BERIMPLIKASI
TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI KITCHEN HOTEL
GRAND ROYAL PANGHEGAR BANDUNG”**

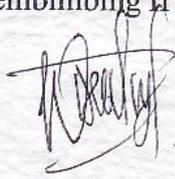
DISETUJUI DAN DISAHKAN OLEH PEMBIMBING:

Pembimbing I



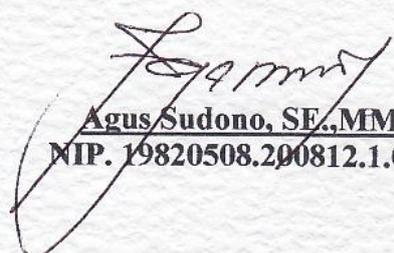
Agus Sudono, SE., MM.
NIP. 19820508.200812.1.002

Pembimbing II



Wendi Andriatna, STP., M.Si

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Manajemen Industri Katering



Agus Sudono, SE., MM.
NIP. 19820508.200812.1.002