

**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

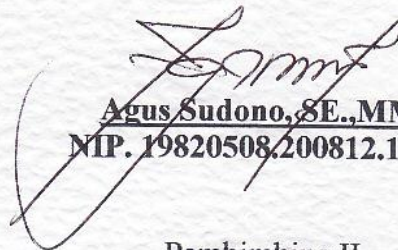
UJI PRA PENERAPAN MANAJEMEN KEAMANAN MAKANAN BERBASIS HACCP YANG BERIMPLIKASI  
TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI KITCHEN HOTEL GRAND ROYAL PANGHEGAR BANDUNG 2  
University in Bandung Universitas Pendidikan Indonesia | Repository.upi.edu |  
Perpustakaan.upi.edu

**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



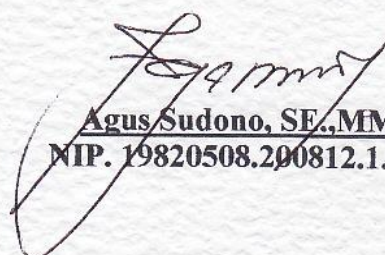
**Agus Sudono, SE., MM.**  
**NIP. 19820508.200812.1.002**

Pembimbing II



**Wendi Andriatna, STP., M.Si**

Mengetahui,  
Ketua Program Studi  
Manajemen Industri Katering



**Agus Sudono, SE., MM.**  
**NIP. 19820508.200812.1.002**