

## DAFTAR ISI

PENGESAHAN TESIS .....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
PEDOMAN PENGGUNAAN TESIS.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
ABSTRAK .....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	7
1.3 Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian .....	8
1.4 Batasan Masalah.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	9
2.1 Kajian Teori .....	10
2.1.1 Keamanan Pangan.....	10
2.1.2 Sanitasi dan <i>Hygiene</i> .....	11
2.1.3 Sumber Kontaminasi.....	16
2.1.4 <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) .....	25
2.1.5 Penerapan GMP di Industri Kecil .....	27
2.1.6 Penerapan GMP di Industri Bakso .....	29
2.2 Penelitian Terdahulu .....	31
2.3 Kerangka Pemikiran.....	37
BAB III METODOLOGI.....	39
3.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	39
3.2 Data dan Informasi .....	39
3.2.1 Variabel Penelitian .....	39

3.2.2 Jenis dan Sumber Data .....	40
3.3 Teknik Pengumpulan Data .....	40
3.4 Populasi dan Sampel .....	42
3.4.1 Populasi .....	42
3.4.2 Sampel .....	42
3.5 Teknik Analisis Data.....	43
3.6 Langkah-Langkah Penelitian .....	45
 BAB IV HASIL DAN ANALISIS.....	46
4.1 Pengumpulan Data .....	46
4.1.1 Industri Kecil dan Menengah Sektor Makanan di DKI Jakarta .....	46
4.1.2 Jumlah Industri Bakso di DKI Jakarta .....	47
4.2 Pengolahan Data dan Analisis.....	48
4.2.1 Analisis Pembuatan Bakso Sapi .....	48
4.2.2 Analisis Penerapan GMP pada Produksi Bakso.....	51
4.2.3 Persentase Penerapan GMP di Industri Bakso .....	54
 BAB V PEMBAHASAN .....	56
5.1 Temuan Utama .....	56
5.2 Usulan Perbaikan .....	58
5.3 Perbaikan yang Sudah Dilakukan .....	61
5.4 Implikasi Manajerial .....	62
 BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....	64
6.1 Kesimpulan .....	64
6.2 Saran.....	65
 DAFTAR PUSTAKA .....	66
LAMPIRAN .....	73
RIWAYAT HIDUP.....	112