

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	5
DAFTAR ISI.....	8
DAFTAR TABEL.....	10
DAFTAR GAMBAR	13
BAB I	
PENDAHULUAN	14
1. 1. LATAR BELAKANG	14
1. 2. Rumusan Masalah.....	17
1. 3. Batasan Masalah	18
1. 4. Tujuan penelitian	19
1. 5. Manfaat penelitian	19
BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA	20
2. 1. Tempe	20
2. 2. Keamanan Pangan	21
2. 3. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>	22
2. 4. <i>Good Manufacturing Practices</i>	34
2. 5. <i>Standard Sanitation Operational Procedure</i>	38
BAB III	
METODOLOGI PENELITIAN.....	42
3.1 Objek dan Tempat Penelitian	42
3.2 Metode Penelitian.....	42
3.3 Prosedur Penelitian.....	43
3.4 Langkah - Langkah Penelitian	44
BAB IV	
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	51
4. 1 Gambaran Umum Perusahaan	51
4. 2 Deskripsi Produk.....	52
4. 3 Proses Produksi	54

4. 4 Penerapan Aspek GMP	58
4. 5 Penerapan Aspek SSOP	75
4. 6 Sistem HACCP	85
4.7 Rekomendasi Perbaikan	109
BAB V	
KESIMPULAN DAN SARAN.....	113
5. 1 Kesimpulan	113
5. 2 Saran	114
DAFTAR PUSTAKA	116