

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan.....	4
1.5 Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Buah Carica (<i>Carica pubescens</i>).....	5
2.2 Manisan Buah.....	7
2.3 Konsep Dasar HACCP.....	8
2.3.1 Prinsip 1 - Identifikasi Bahaya.....	9
2.3.2 Prinsip 2 - Penentuan Titik Kendali Kritis.....	13
2.3.3 Prinsip 3 - Penentuan Batas Kritis setiap Titik Kendali Kritis.....	15
2.3.4 Prinsip 4 - Pengawasan Batas Kritis setiap Titik Kendali Kritis....	16
2.3.5 Prinsip 5 - Penetapan Tindakan Perbaikan.....	16
2.3.6 Prinsip 6 - Penetapan Prosedur Verifikasi.....	17
2.3.7 Prinsip 7 - Penetapan Dokumentasi.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1 Lokasi Penelitian.....	19
3.2 Ruang Lingkup Kajian.....	19



3.4	Analisa dan Evaluasi	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		23
4.1	Gambaran Umum Perusahaan	23
4.2	Spesifikasi dan Deskripsi Produk.....	25
4.3	Proses Produksi dan Peta Proses Operasi (PPO).....	28
4.3.1	Pengupasan.....	30
4.3.2	Pemotongan.....	31
4.3.3	Perendaman Air Garam.....	34
4.3.4	Blansing	35
4.3.5	Pewadahan.....	36
4.3.6	Pasteurisasi.....	37
4.3.7	Pengepakan	39
4.4	Analisis dan Identifikasi Potensi Bahaya	40
4.5	Penentuan CCP dan CP	61
4.6	Tindakan Pemantauan dan Perbaikan.....	68
4.7	Prosedur Verifikasi dan Dokumentasi.....	69
BAB V PENUTUP.....		71
5.1	Kesimpulan.....	71
5.2	Saran	71
DAFTAR PUSTAKA		73
LAMPIRAN.....		78