

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
RINGKASAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.5 Batasan Masalah	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Ayam Marinasi	9
2.2 Pembekuan	10
2.2.1 <i>Liquid Nitrogen Individual Quick Freezing (LIN-IQF)</i>	11
2.3 Manajemen Risiko.....	12
2.3.1 Identifikasi Risiko	17
2.3.2 Analisis Risiko	18
2.3.3 Penyusunan Perlakuan Risiko	20
2.4 FMEA (<i>Failure Mode and Effect Analysis</i>)	21
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1 Tempat Penelitian	27
3.2 Waktu Penelitian	27
3.3 Tahapan Penelitian	27
3.3.1 Survey Pendahuluan.....	27
3.3.2 Studi Pustaka.....	28
3.3.3 Perumusan Masalah dan Tujuan Penelitian	28
3.3.4 Penetapan Sumber dan Metode Pengumpulan Data	29
3.3.4.1 Data yang Diperlukan	29
3.3.4.2 Metode Pengambilan Data	30
3.3.5 Penentuan <i>Stakeholder</i> dan Pembuatan Kuesioner	32
3.3.6 Identifikasi Proses Pembekuan Ayam Marinasi dan Pengukuran	33
3.3.7 Identifikasi Risiko Proses Pembekuan Ayam Marinasi	33
3.3.8 Analisis Risiko	34
3.3.9 Penyusunan Strategi Perlakuan Risiko.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1 Proses Pembekuan Ayam Marinasi	40
4.2 Hasil Uji Coba Setting Mesin dan Pengukuran Suhu pada Proses LIN-IQF	43
4.2.1 Trial 1	44
4.2.2 Trial Ke-2	45
4.2.3 Trial Ke-3	50