

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan Penelitian.....	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Keamanan Pangan.....	4
2.2 Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)	6
2.3 Sanitasi.....	8
BAB III METODE PENELITIAN	10
3.1 Lokasi Penelitian.....	10
3.2 Metode Pengumpulan Data.....	10
3.3 Jenis Data.....	10
3.4 Prosedur Penelitian	11

3.5	Analisis Data.....	12
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		12
4.1	Profil Rumah Potong Sehati	13
4.2	Diagram Alir Proses Pemotongan Ayam.....	14
4.3	Identifikasi Bahaya dan Penentuan CCP	21
BAB V PENUTUP		32
5.1	Kesimpulan	33
5.2	Saran	33
DAFTAR PUSTAKA.....		34
LAMPIRAN		37