

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
KATA PENGANTAR .....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR ISTILAH.....	x
INTISARI .....	xi
ABSTRACT .....	xii
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan .....	3
Manfaat .....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Pangan Asal Hewan dan Olahannya .....	4
Keamanan Pangan dan Kriteria Mutu Produk .....	4
Ikan Tuna .....	6
Abon.....	7
Persyaratan Dasar dalam Penerapan HACCP .....	9
<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> .....	11
MATERI METODE .....	15
Materi .....	15
Metode.....	15
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	17
Profil Usaha Khansa <i>Food &amp; Snack</i> .....	17
Struktur Organisasi .....	18
Visi, Misi, dan Motto Usaha .....	19
<i>Layout</i> , Sarana, dan Prasarana .....	19
Proses Produksi Abon Ikan Tuna.....	24
Persyaratan Kelayakan Dasar HACCP di Khansa <i>Food &amp; Snack</i> .....	29
KESIMPULAN DAN SARAN .....	49
Kesimpulan .....	49
Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50