

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | i |
| SURAT KETERANGAN PENGGANTI PENGESAHAN..... | ii |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| DAFTAR ISI..... | v |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| DAFTAR TABEL..... | viii |
| ABSTRAK | ix |
| ABSTRACT..... | x |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Batasan Penelitian | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 3 |
| 1.4 Manfaat Penelitian..... | 3 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 4 |
| 2.1 Tempe Benguk | 4 |
| 2.2 Mutu Pangan..... | 4 |
| 2.3 Sistem Keamanan Pangan | 5 |
| 2.4 Cara Produksi yang Baik (CPPB) | 6 |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 17 |
| 3.1 Lokasi Penelitian | 17 |
| 3.2 Prosedur Penelitian..... | 17 |
| 3.2.1 Observasi Lapangan..... | 17 |
| 3.2.2 Identifikasi Masalah..... | 17 |
| 3.2.3 Menetapkan Tujuan dan Manfaat Penelitian | 17 |
| 3.2.4 Pengumpulan Data..... | 17 |

| | |
|--|-----------|
| 3.2.6 Pengolahan Data | 18 |
| 3.2.7 Analisis dan Pembahasan..... | 18 |
| 3.2.8 Kesimpulan dan Saran | 18 |
| 3.3 Analisis Data | 18 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 19 |
| 4.1 Profil Industri | 19 |
| 4.2 Peralatan Produksi | 19 |
| 4.3 Bahan Produksi..... | 22 |
| 4.4 Proses Produksi | 22 |
| 4.5 Produk Industri | 27 |
| 4.6 Penilaian Aspek CPPB | 28 |
| 4.6.1 Bangunan dan Fasilitas | 30 |
| 4.6.2 Peralatan Produksi..... | 30 |
| 4.6.3 Fasilitas dan Aktivitas Higiene dan Sanitasi | 31 |
| 4.6.4 Kesehatan dan Higiene Karyawan | 31 |
| 4.6.5 Pemeliharaan dan Program Sanitasi..... | 32 |
| 4.6.6 Penyimpanan | 32 |
| 4.6.7 Pengendalian Proses..... | 33 |
| 4.6.8 Pelabelan Pangan | 33 |
| 4.6.9 Pengawasan oleh Penanggung jawab..... | 34 |
| 4.6.10 Pencatatan dan Dokumentasi | 34 |
| 4.6.11 Pelatihan Karyawan | 34 |
| 4.7 Rekomendasi Perbaikan | 35 |
| BAB V PENUTUP..... | 38 |
| 5.1. Kesimpulan..... | 38 |
| 5.2. Saran..... | 38 |
| DAFTAR PUSTAKA | 39 |
| LAMPIRAN..... | 42 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 4.1 Panci | 20 |
| Gambar 4.2 Ember | 20 |
| Gambar 4.3 Mesin pengupas biji | 21 |
| Gambar 4.4 Mesin perajang benguk | 21 |
| Gambar 4.5 Tambir | 22 |
| Gambar 4.6 Perebusan benguk..... | 23 |
| Gambar 4.7 Pengupasan biji benguk..... | 23 |
| Gambar 4.8 Perendaman biji benguk | 24 |
| Gambar 4. 9 Perajangan biji benguk | 24 |
| Gambar 4.10 Pencucian biji benguk | 25 |
| Gambar 4. 11 Penirisan biji benguk | 26 |
| Gambar 4.12 Pengemasan | 26 |
| Gambar 4.13 Pemeraman | 27 |
| Gambar 4.14 Produk tempe benguk Bu Sarjiyah..... | 28 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 4.1 Kriteria Level IRTP | 28 |
| Tabel 4.2 Rekapitulasi Penilaian Sarana Produksi Pangan di Industri Tempe Benguk Bu Sarjiyah..... | 29 |
| Tabel 4.3 Rekomendasi Perbaikan Ketidaksesuaian di Industri Tempe Benguk Bu Sarjiyah | 35 |