

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	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
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Batasan Masalah .....	5
1.4. Tujuan Penelitian .....	6
1.5. Manfaat Penelitian .....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1. Bakso Aci.....	7
2.2. Keamanan Pangan.....	9
2.3. Higiene dan Sanitasi .....	10
2.4. <i>Good Manufacturing Practices</i> .....	12
2.5. <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i> .....	13
2.6. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)</i> .....	14

2.7.	Sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga .....	17
2.8.	<i>Total Plate Count</i> (TPC) .....	19
2.9.	<i>Cost of Quality</i> (CoQ) .....	20
2.10.	Skala Usaha dengan Penerapan Sistem Jaminan Keamanan Pangan .....	22
BAB III METODE PENELITIAN .....		24
3.1.	Obyek Penelitian .....	24
3.2.	Lokasi dan Waktu .....	24
3.3.	Jenis dan Sumber Data .....	25
3.4.	Metode Pengumpulan Data .....	26
3.5.	Teknik Analisis Data .....	28
3.6.	Tahapan Penelitian .....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....		37
4.1	Profil Industri .....	37
4.2	Proses Produksi .....	40
4.3	Observasi <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP) .....	50
4.4	Evaluasi <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMPs) .....	59
4.5	Penentuan Titik Kendali Kritis .....	70
4.6	Analisis <i>Total Plate Count</i> (TPC) .....	92
4.7	Analisis <i>Cost of Quality</i> (CoQ) .....	97
4.8	Skala Usaha dengan Sistem Jaminan Keamanan Pangan .....	100
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....		105
5.1	Kesimpulan .....	105
5.2	Saran .....	106
DAFTAR PUSTAKA .....		108
LAMPIRAN .....		117