

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Industri Rumah Tangga (<i>Home Industry</i>).....	5
2.2 Keamanan Pangan	5
2.2 Higiene dan sanitasi.....	6
2.3 PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga).....	7
2.4 <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>	8
2.5 <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	10
2.6 <i>Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)</i>	11
BAB III METODE PENELITIAN.....	14

3.1	Objek Penelitian	14
3.2	Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.3	Metode Pengumpulan Data	14
3.4	Diagram Alir Penelitian.....	15
3.5	Tahapan Pengolahan dan Analisis.....	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		28
4.1	Industri Rumah Tangga Budi Tahu	28
4.2	Proses Produksi	28
4.3	<i>Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)</i>	31
4.4	<i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	36
4.5	Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).....	52
4.6	PPO Pembuatan Tahu Ideal untuk Industri Rumah Tangga Budi Tahu.....	62
4.7	Hubungan antara SSOP, GMP, dan HACCP	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		66
5.1	Kesimpulan.....	66
5.2	Saran	66
DAFTAR PUSTAKA		67
LAMPIRAN.....		71