

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Batasan Masalah.....	6
1.4. Tujuan Penelitian.....	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Bakpia.....	8
2.2. Keamanan Pangan	9
2.3. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi	11
2.4. <i>Good Manufacturing Process</i> (GMP)	14
2.5. Protokol Kesehatan Covid-19.....	16
2.6. Risiko Dalam Pangan	17
2.7. <i>Failure Mode and Effect Analysis</i> (FMEA)	22
2.7.1. Pengertian <i>Severity</i>	23
2.7.2. Pengertian <i>Occurrence</i>	24
2.7.3. Pengertian <i>Detection</i>	25
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.2. Objek Penelitian	26

3.3.	Pengumpulan Data	26
3.4.	Tahapan Penelitian	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		34
4.1.	Gambaran Umum perusahaan	34
4.1.1.	Sejarah Industri Rumah Tangga Bakpia 505	34
4.1.2.	Proses Produksi	35
4.1.3	Produk Bakpia 505	39
4.2.	Evaluasi Good Manufacturing Practices (GMP)	40
4.3.	Evaluasi Penerapan GMP Berkaitan dengan Protokol Kesehatan	67
4.4.	Penilaian risiko	69
4.4.1.	Identifikasi risiko	69
4.4.2.	Analisis risiko	71
4.4.3.	Evaluasi risiko	75
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		78
5.1.	Kesimpulan.....	78
5.2.	Saran	79
DAFTAR PUSTAKA		80
LAMPIRAN		84