

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
DAFTAR ISTILAH .....	xii
ABSTRAK .....	xiii
ABSTRACT .....	xv
BAB I <u>P</u> ENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Batasan Penelitian .....	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II <u>T</u> INJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1 Kedelai.....	7
2.2 Keamanan Pangan .....	9
2.3 HACCP .....	10
2.4 World Food Programme (WFP).....	23

2.5 CXC 1-1969 .....	25
2.4 <i>Checklist</i> .....	27
2.7 ISO 22000 .....	36
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>39</b>
3.1 Objek dan Waktu Penelitian .....	39
3.2 Metode Penelitian .....	39
3.3 Sumber dan Jenis Data.....	40
3.4 Prosedur Penelitian .....	41
3.5 Tahapan Penelitian .....	41
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>49</b>
4.1 Profil Perusahaan.....	49
4.2 Tahapan Proses di dalam Pabrik .....	51
4.3 Deskripsi Produk .....	59
4.4 Struktur Organisasi Perusahaan .....	61
4.5 Gambaran Umum Sistem HACCP CV Java Agro Prima .....	62
4.4.1 Produksi Primer .....	62
4.4.2 Bangunan dan Fasilitas Produksi .....	63
4.4.3 Sistem Penyimpanan .....	64
4.4.4 Sistem Pembersihan dan Sanitasi.....	65
4.4.5 Penerapan Tujuh Prinsip HACCP .....	66
4.5 Evaluasi dan Analisis Gap Sistem HACCP CV Java Agro Prima .....	66
4.5.1 Evaluasi PRP .....	66
4.5.2 Evaluasi Tujuh Prinsip HACCP .....	78
4.6 Analisis Hasil Kualitatif dan Rekomendasi Perbaikan .....	84
4.7 Rekomendasi Perbaikan.....	86

BAB V_KESIMPULAN DAN SARAN.....	100
A. Kesimpulan .....	100
B. Saran .....	100
DAFTAR PUSTAKA .....	101
LAMPIRAN .....	106