

## DAFTAR ISI

<b>Lembar Judul .....</b>	<b>i</b>
<b>Lembar Pengesahan.....</b>	<b>ii</b>
<b>Pernyataan Keaslian Karya Tulis Tesis.....</b>	<b>iii</b>
<b>Kata Pengantar.....</b>	<b>iv</b>
<b>Daftar Isi .....</b>	<b>v</b>
<b>Daftar Tabel.....</b>	<b>vii</b>
<b>Daftar Gambar .....</b>	<b>viii</b>
<b>Daftar Lampiran .....</b>	<b>ix</b>
<b>Intisari.....</b>	<b>x</b>
<b>Abstract .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	7
1.3. Pertanyaan Penelitian .....	9
1.4. Tujuan Penelitian.....	10
1.5. Manfaat Penelitian.....	11
1.6. Lingkup Penelitian .....	11
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>12</b>
2.1. <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) .....	12
2.2. Kajian Penelitian Terdahulu.....	18
2.3. Kerangka Penelitian .....	19
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>21</b>
3.1. Pendekatan Penelitian .....	21
3.2. Teknik Pengumpulan Data.....	22
3.3. Panduan AHP .....	24
3.4. Metode Analisis Data.....	25
3.5. Profil Kasus .....	29
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>32</b>
4.1. Hasil Penelitian .....	32

4.1.1. Profil Informan .....	32
4.1.2. Implementasi IKU di Industri <i>Pasteurized Crab Meat</i> .....	32
4.1.3. Implementasi Subkriteria IKU Persentase <i>Jumbo</i> di Industri <i>Pasteurized Crab Meat</i> .....	34
4.1.4. Implementasi Subkriteria IKU Rendemen ( <i>Yield</i> ) di Industri <i>Pasteurized Crab Meat</i> .....	35
4.1.5. Implementasi Subkriteria IKU Program Bebas Residu CAP di Industri <i>Pasteurized Crab Meat</i> .....	36
4.1.6. Klasifikasi Implementasi Subkriteria IKU .....	37
4.2. Pembahasan .....	39
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b> .....	48
5.1. Simpulan.....	48
5.2. Saran.....	50
5.3. Implikasi.....	50
5.4. Keterbatasan .....	51
<b>Daftar Pustaka</b> .....	52
<b>Daftar Istilah</b> .....	55
<b>Lampiran</b> .....	58