

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
1.5 Batasan Masalah.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.....	7
2.2. <i>Food Safety Management System (FSMS)</i>	9
2.3. Sistem Jaminan Produk Halal.....	15
2.3. Penelitian Terdahulu.....	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	25
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	25
3.2 Data yang Diperlukan.....	25
3.3 Metode Pengumpulan Data	25
3.4 Tahapan Penelitian	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1. Profil Bolen Pia Baledono	41
4.2. Proses Produksi	42
4.3. Analisis Kehalalan Produk	51
4.4. Analisis ISO 22000.....	65
4.5. Kesesuaian SJPH dengan ISO 22000:2018	89
4.6. Evaluasi dan Hambatan	94
BAB V PENUTUP.....	97
5.1. Kesimpulan.....	97
5.2. Saran	98
DAFTAR PUSTAKA	99
LAMPIRAN.....	104

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Ilustrasi dua level siklus PDCA	14
Gambar 2. 2 Kerangka prinsip dasar.....	20
Gambar 3. 1 Tahapan Penelitian	28
Gambar 3. 2 Pohon Keputusan Penentuan Titik Kendali Kritis	37
Gambar 4. 1 Produk Bolen Pia.....	41
Gambar 4. 2 Proses Pembuatan Bolen Pia	43
Gambar 4. 3 Peta Proses Operasi	44
Gambar 4. 4 Isian olahan pisang (a), selai coklat (b) dan parutan keju (c).....	45
Gambar 4. 5 Pembuatan Isian Pisang.....	46
Gambar 4. 6 Pembuatan Isian Cokelat.....	46
Gambar 4. 7 Pembuatan Isian Keju.....	46
Gambar 4. 8 Proses pengayakan tepung terigu (a), adonan kalis (b)	47
Gambar 4. 9 Adonan telah dipotong (a), adonan siap oven (b)	48
Gambar 4. 10 Kemasan Karton.....	49
Gambar 4. 11 Poster Kebijakan Halal.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Daftar Bahan Halal.....	29
Tabel 3. 2 Daftar bahan yang digunakan pada setiap produk	29
Tabel 3. 3 Peralatan.....	29
Tabel 3. 4 Daftar kategori risiko produk pangan	30
Tabel 3. 5 Daftar tingkat keakutan bahaya bakteri patogen penyebab keracunan	31
Tabel 3. 6 Matrik analisa signifikansi bahaya.....	32
Tabel 3. 7 Karakteristik bahaya	33
Tabel 3. 8 Penetapan kategori risiko	33
Tabel 3. 9 Signifikansi Bahaya	34
Tabel 3. 10 Analisa bahaya	34
Tabel 3. 11 Rangkuman penentuan CCP pada proses produksi	35
Tabel 3. 12 Penetapan CCP Proses Produksi	35
Tabel 3. 13 HACCP pada proses produksi.....	40
Tabel 4. 1 Bahan Positive List dan Bahan Kritis	54
Tabel 4. 2 Daftar Bahan Halal.....	55
Tabel 4. 3 Titik Kritis Halal Bahan Kritis.....	56
Tabel 4. 4 Titik kritis halal proses produksi.....	57
Tabel 4. 5 Daftar bahan yang digunakan pada setiap produk	59
Tabel 4. 6 Peralatan.....	60
Tabel 4. 7 Penerapan SJPH Pada UMKM	63
Tabel 4. 8 Deskripsi Produk.....	66
Tabel 4. 9 Identifikasi dan Menetapkan Signifikansi Bahaya.....	73
Tabel 4. 10 Hasil Penetapan CCP Proses Produksi.....	76
Tabel 4. 11 HACCP Pada Proses Produksi	77
Tabel 4. 12 Data Fasilitas Sanitasi	82
Tabel 4. 13 Perbandingan kondisi nyata dan Peraturan Menteri Perindustrian	87
Tabel 4. 14 Kesesuaian kriteria SJPH dan klausul ISO 22000:2018	90

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	104
Lampiran 2	105