

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK.....	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSAKA	6
2.1 Nira Tebu	6
2.2 Gula Merah	9
2.3 Proses Pembuatan Gula Merah	10
2.4 Keamanan Pangan.....	13
2.5 Sistem Manajemen Keamanan Pangan	15
2.6 <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	17
2.7 <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>	22
2.8 <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i>	23
2.9 Gambaran Umum Perusahaan	35
BAB III	38
METODOLOGI PENELITIAN.....	38
3.1 Bahan Penelitian	38
3.2 Alat.....	38
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	38
3.4 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	38
3.5 Prosedur Penelitian.....	41
3.6 Metode Analisis Data	42

3.6.1	Analisis Statistik Deskriptif	42
3.6.2	Analisis Kesenjangan (GAP Analysis)	42
BAB IV		44
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		44
4.1	Penerapan Aspek GMP	44
4.2.1	Lokasi dan lingkungan produksi	45
4.2.2	Bangunan Pabrik	47
4.2.3	Fasilitas Sanitasi.....	50
4.2.4	Alat Produksi.....	53
4.2.5	Bahan.....	55
4.2.6	Proses Pengolahan.....	56
4.2.7	Produk Akhir.....	57
4.2.8	Laboratorium.....	59
4.2.9	Karyawan	59
4.2.10	Pengemasan	62
4.2.11	Label	63
4.2.12	Penyimpanan.....	65
4.2.13	Pemeliharaan.....	66
4.2	Penerapan Aspek SSOP	68
4.3.1.	Keamanan Air	70
4.3.2.	Kebersihan Permukaan yang kontak langsung dengan pangan.....	71
4.3.3.	Pencegahan Kontaminasi Silang	72
4.3.4.	Fasilitas cuci tangan, sanitasi dan toilet	74
4.3.5.	Perlindungan Bahan Pangan dari Bahan Cemarkan.....	75
4.3.6.	Pelabelan, Penggunaan Bahan Toksin dan Penyimpanan	76
4.3.7.	Kontrol Kesehatan Pegawai	78
4.3.8.	Pencegahan Hama	79
4.3	Perencanaan Penerapan Sistem HACCP	80
4.4.1	Pembentukan Tim HACCP	80
4.4.2	Deskripsi Produk	82
4.4.3	Identifikasi Penggunaan	83
4.4.4	Pembuatan Gaftar Alir	84
4.4.5	Verifikasi Gaftar Alir	91

4.4.6	Analisa Bahaya	91
4.4.7	Penentuan <i>Critical Control Point</i>	92
4.4.8	Penentuan Critical limit.....	97
4.4.9	Program Monitoring	97
BAB V		99
KESIMPULAN DAN SARAN		99
5.1	Kesimpulan	99
5.2	Saran dan Rekomendasi.....	99
LAMPIRAN 1.....		107
LAMPIRAN 2.....		127