

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	5
DAFTAR ISI	8
DAFTAR TABEL	11
DAFTAR GAMBAR	12
INTISARI	13
ABSTRACT	14
BAB I	15
PENDAHULUAN	15
1.1 Latar Belakang	15
1.2 Rumusan Masalah	18
1.3 Tujuan Penelitian	18
1.4 Manfaat Penelitian	19
BAB II	20
TINJAUAN PUSTAKA	20
2.1 Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)	20
2.2 Good Manufacturing Practices (GMP)	35
2.3 Makanan dalam Pesawat (In-Flight Meal)	44
2.4 PT Aerofood ACS Indonesia (Garuda Indonesia Group)	45
BAB III	51
METODOLOGI PENELITIAN	51
3.1 Bahan Penelitian	51
3.2 Alat Penelitian	51
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian	51
3.4 Tahapan dan Prosedur Penelitian	51
3.4.1 Metode Penelitian	51
3.4.2 Prosedur Penelitian	52
3.4.3 Jenis dan Sumber Data	52
3.4.4 Metode Pengumpulan Data	53
3.5 Metode Analisis Data	54
3.5.1 Analisis Statistik Deskriptif	54
3.5.2 Analisis Kesenjangan (GAP Analysis)	55
BAB IV	57
HASIL DAN PEMBAHASAN	57
4.1 Penerapan Aspek GMP	57

4.1.1 Lokasi dan Lingkungan Produksi	57
4.1.2 Bangunan dan Ruangan	60
4.1.3 Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	68
4.1.4 Mesin/Peralatan	73
4.1.5 Bahan	75
4.1.6 Pengawasan dan Pengendalian Proses	77
4.1.7 Produk Akhir	84
4.1.8 Laboratorium	86
4.1.9 Karyawan	88
4.1.10 Pengemas	91
4.1.11 Label dan Keterangan Produk	94
4.1.12 Penyimpanan	95
4.1.13 Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi	99
4.1.14 Pengangkutan	107
4.1.15 Dokumentasi dan Pencatatan	109
4.1.16 Pelatihan	111
4.1.17 Pelaksanaan Pedoman	114
4.1.18 Penerapan GMP secara Keseluruhan	115
4.2 Penerapan Sistem Manajemen HACCP	116
4.2.1 Menyusun TIM HACCP	117
4.2.2 Membuat Deskripsi Produk	118
4.2.3 Mengidentifikasi rencana penggunaan produk	119
4.2.4 Menyusun Diagram Alir	120
4.2.5 Memverifikasi Diagram Alir di Tempat	121
4.2.6 Menganalisis Bahaya	121
4.2.7 Menentukan CCP (Critical Control Point) atau TKK (Titik Kendali Kritis)	125
4.2.8 Menetapkan Batas Kritis (Critical Limit)	126
4.2.9 Menetapkan Sistem Monitoring Batas Kritis (Critical Limit)	127
4.2.10 Menetapkan Tindakan Koreksi	129
4.2.11 Menetapkan Prosedur Verifikasi	130
4.2.12 Menetapkan Sistem Rekaman dan Dokumentasi	131
4.3 Penerapan CCP yang Telah Ditetapkan	133
4.3.1 CCP 1 - Receiving	133
4.3.2 CCP 2 - Cold Storing	136
4.3.3 CCP 3 - Cooking	138
4.3.4 CCP 4 - Blast Chilling	139
4.3.5 CCP 5 - Dishing/Portioning	140



BAB V	142
KESIMPULAN DAN SARAN	142
5.1 Kesimpulan	142
5.2 Saran dan Rekomendasi	142
DAFTAR PUSTAKA	146
LAMPIRAN	149