

DAFTAR ISI

	<u>Hal.</u>
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
NASKAH SOAL TUGAS AKHIR	iv
SURAT KETERANGAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
ABSTRAKSI.....	xviii
HALAMAN GAMBAR PKE Dan Pressing Machine.....	xix
BAB I. PENDAHULUAN	1
I.1. Latar Belakang	1
I.2. Perumusan Masalah	7
I.3. Tujuan Penelitian	9
I.4. Batasan Masalah	10
I.5. Manfaat Tugas Akhir	11
I.5.1. Bagi Universitas	11
I.5.2. Bagi Perusahaan	12
I.5.3. Bagi Mahasiswa	12
I.6. Waktu dan Tempat Penelitian	12
I.7. Metodologi Penelitian	13
I.8. Sistematika Penulisan	17
BAB II. GMP, SSOP, HACCP YANG TELAH DILAKSANAKAN	19
II.1. Dokumentasi GMP, SSOP, Dan HACCP Yang Ada	19
II.1.1. Dokumentasi GMP	19

II.1.3. Dokumentasi Rencana HACCP	20
II.2. <i>Standard Operating Procedures (SOP)</i>	20
II.3. <i>Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)</i>	22
II.4. <i>Hazards Analysis and Critical Control Point (HACCP)</i> .	23
II.5. Kekurangan Sistem/Dokumentasi Yang Berlangsung- Sekarang	27
 BAB III. DASAR TEORI	31
III.1. Keterkaitan GMP, SSOP, HACCP	31
III.2. <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	33
III.2.1. <i>Current GMP</i>	34
III.2.2. <i>Codex Food Hygiene</i>	35
III.2.3. Unsur-Unsur Dalam GMP	37
III.2.4. <i>Standard Operating Procedures (SOP)</i>	43
III.3. <i>Sanitation Standard Operating Practices (SSOP)</i>	43
III.3.1. Sanitasi Pra-Operasional	44
III.3.2. Sanitasi Oprasional	45
III.3.3. Penerapan Dan Pengawasan SSOP	45
III.3.4. Tindak Perbaikan (Koreksi)	46
III.4. <i>Hazards Analysis and Critical Control Point (HACCP)</i> .	47
III.4.1. Asal Usul Dan Perkembangan HACCP	47
III.4.2. Definisi HACCP	49
III.4.3. Pemahaman Sistem HACCP	50
III.4.4. Prinsip-Prinsip HACCP	52
III.4.5. Definisi Istilah-Istilah Dalam Sistem HACCP .	53
III.4.6. Pedoman Penerapan Sistem HACCP	55
III.4.6.1. Dua Belas (12) Tahap Penerapan- Prinsip-Prinsip HACCP	57
III.4.6.2. Pelatihan	64
III 5 HACCP Dalam <i>OC Of Feed material For Animal Feed</i> –	

III.5.1. Persyaratan Khusus Pengendalian Kualitas ...	68
III.5.2. Penilaian Bahaya (<i>Risk Assessment</i>)	72
III.6. <i>Statistical Process Control (SPC)</i> Sebagai Alat Kendali - Dan Pemantauan Kualitas	74
II.6.1. <i>Variabel Control Chart</i>	76
II.6.2. Rumus Batas-Batas \bar{X} -chart Dan R-chart	80
BAB IV. METODOLOGI PERBAIKAN	82
IV.1. Perbaikan Yang Akan Dilakukan	82
IV.2. Langkah-Langkah Perbaikan	83
IV.2.1. Mengumpulkan Dokumentasi SOP, SSOP, - dan Rencana HACCP Yang Telah Dilakukan Oleh PT. SJIM.....	83
IV.2.2. Analisa	84
IV.2.3. Observasi	85
IV.2.4. Studi Pustaka Mendalam	86
IV.2.5. Melengkapi/Menyempurnakan Unsur-Unsur - GMP, SOP, Dan SSOP	87
IV.2.6. Mengisi Lembar Audit Rencana HACCP	87
IV.2.7. Menyusun Rencana HACCP	87
IV.2.8. Rencana HACCP Baru	92
IV.2.9. Implementasi	92
IV.2.10. Monitoring	92
IV.2.11. Ada Koreksi Lembar HACCP ?	93
IV.2.12. Uji Coba salah Satu Tindak Perbaikan	93
IV.2.13. Verifikasi	93
IV.2.14. Dokumentasi	94

BAB V. GMP, SSOP, DAN HACCP YANG DIPERBAIKI	95
--	-----------

V.3. Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)	104
V.4. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) .	107
V.4.1. Pemeriksaan (Audit) Rencana HACCP –	
PT. SJIM	107
V.4.2. Langkah-Langkah Penyusunan Rencana –	
HACCP	109
V.5. Monitoring Dan Koreksi HACCP	117
V.1.1. Monitoring Dan Koreksi Minggu I	117
V.1.2. Monitoring Dan Koreksi Minggu II	121
V.1.3. Monitoring Dan Koreksi Minggu III	123
V.6. Tindak Perbaikan : Perubahan penge-press-an <i>Filter-Cakes</i>	125
V.6.1. Proses Lama Penge-press-an <i>Filter Cakes</i>	126
V.6.2. Proses Baru Penge-press-an <i>Filter Cakes</i>	129
V.7. Validasi Rencana HACCP Dengan Memasukkan –	
Perubahan Penge-press-an <i>Filter Cakes</i>	130
V.8. Peningkatan (Improvement) Dari Perubahan Proses -	
Penge-press-an <i>Filter Cakes</i>	132
V.8.1. Peningkatan Usaha Preventif Bahaya dan -	
Batas Kritis TKK	132
V.8.2. Peningkatan Kualitas Dari Pemantauan –	
<i>Statistical Process Control</i> (SPC)	133
V.8.2.1. SPC Kadar Air PKE II (TKK 4.1)	134
V.8.2.2. SPC Kadar Minyak PKE II (TKK 4.2) ..	139
V.8.2.3. SPC Kadar Kotor PKE II (TKK 4.3)	142
V.8.3. Peningkatan Produktivitas CPKO	146
V.8.3.1. Produktivitas Sebelum Perbaikan	146
V.8.3.2. Produktivitas Sesudah Perbaikan	147
V.8.4. Perubahan Standar Produktivitas	149
V.8.4.1. Laporan Hasil Produksi dan Inventori-	

V.8.4.2. Kesulitan Pengukuran Produktivitas .	150
V.8.4.2. Logika Standar Produktivitas	152
V.9. Verifikasi dan Dokumentasi Rencana HACCP	153
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	161
VI.1. Kesimpulan	161
VI.2. Saran Bagi Perusahaan	163
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	