

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL / SAMPUL .....	i
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
BIODATA PENULIS .....	v
PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
INTISARI .....	xvi
<i>ABSTRACT</i> .....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan .....	3
1.5 Manfaat .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Buah Mahkota Dewa.....	5
2.2 Teh.....	10
2.3 Benalu Teh .....	15
2.4 HACCP ( <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> ).....	17

2.4.1 Analisis Bahaya dan Resiko .....	19
2.4.2 Penentuan Titik Kendali Kritis atau <i>Critical Control Point</i> (CCP) .....	21
<b>BAB III METODOLOGI.....</b>	<b>23</b>
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan .....	23
3.2 Jenis dan Sumber Data .....	23
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	23
3.4 Metode Pengolahan Data .....	25
3.5 Tahap Pelaksanaan .....	25
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>27</b>
4.1 Proses Pengolahan Teh Mahkota Dewa .....	27
4.2 Spesifikasi Produk.....	29
4.3 Identifikasi Penerapan HACCP.....	31
4.4 Penentuan Titik Kendali Kritis Pada Proses Pengolahan .....	33
4.4.1 Pencucian Buah Mahkota Dewa.....	36
4.4.2 Perajangan .....	40
4.4.3 Pengeringan .....	45
4.4.4 Penyangraian .....	50
4.4.5 Pencampuran .....	54
4.4.6 Penimbangan .....	59
4.4.7 Perekatan .....	63
4.4.8 Pengemasan .....	67
4.5 Titik Kendali Kritis Pada Proses Pengolahan Teh Mahkota Dewa .....	71
4.5.1 Pencucian.....	73
4.5.2 Penyangraian .....	73
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>76</b>

5.1 Kesimpulan .....	76
5.2 Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA .....	78
LAMPIRAN.....	80