

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I: PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II: TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Tanaman Kakao.....	7
2.2. Bubuk Cokelat.....	11
2.3. Good Manufacturing Practice (GMP)	18
2.4. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)	21
BAB III: BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	25
3.1. Bahan dan Lokasi	25
3.2. Tahapan Penelitian	25
3.2.1 Kajian Gambaran Umum serta Pengkajian Layout Bangunan	26
3.2.2 Pengkajian Penerapan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP)	27
3.2.3 Pengkajian Proses Pengolahan dan Gaftar Alir	27
3.2.4 Pengujian Kadar Air dan A_w Produk Antara dan Produk Akhir	28
3.2.5 Penentuan Titik Kendali Kritis	29
BAB IV: HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1. Gambaran Umum Perusahaan	30
4.2. Pengkajian Layout Bangunan Pabrik	32
4.3. Pengkajian <i>Good Manufacturing Practice</i>	37
4.4. Pengkajian Diagram Alir.....	48
4.5. Pengkajian Analisis Kadar Air dan <i>Water Activity</i> (A_w).....	65
4.6. Penentuan Titik Kendali Kritis.....	73
BAB V: KESIMPULAN DAN SARAN	85
5.1. Kesimpulan.....	85
5.2. Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN.....	91