

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL/SAMPUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGAJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>INTISARI</b> .....	xv
<b>ABSTRACT</b> .....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Batasan penelitian .....	3
1.4 Tujuan Penelitian .....	3
1.5 Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
2.1 Kakao .....	5
2.2 Proses Pengolahan Biji Kakao .....	7
2.3 Sanitasi dan <i>Hygiene</i> .....	8
2.4 <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) .....	10
2.5 Keamanan Pangan .....	12
2.6 Pengendalian Mutu Metode Seven Tools .....	13
2.7 Diagram Pareto .....	13
2.8 Diagram Ishikawa .....	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	20
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	20
3.2 Ruang Lingkup Kajian .....	20
3.3 Metode Pengumpulan Data dan Analisis Data .....	21

3.4 Tahapan Pelaksanaan Penelitian .....	23
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>25</b>
4.1 Analisis Penerapan Sanitasi Menggunakan GMP .....	25
4.1.1 Lokasi .....	25
4.1.2 Bangunan .....	28
4.1.3 Fasilitas Sanitasi .....	40
4.1.4 Mesin dan Peralatan .....	49
4.1.5 Bahan .....	56
4.1.6 Pengawasan Proses .....	59
4.1.7 Produk Akhir .....	64
4.1.8 Karyawan .....	65
4.1.9 Pengemas .....	70
4.1.10 Label dan Keterangan Produk .....	72
4.1.11 Penyimpanan .....	74
4.1.11 Pemeliharaan dan Program Sanitasi .....	79
4.2 Diagram Pareto .....	87
4.3 Analisis <i>Five Whys</i> .....	93
4.4 Diagram Ishikawa .....	110
4.5 Saran Perbaikan Berupa SSOP .....	87
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>122</b>
5.1 Kesimpulan .....	122
5.1 Saran .....	122
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>124</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>126</b>