

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah.....	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Marning Jagung.....	7
2.2 Bahan Pembuat Marning Jagung.....	9
2.4 Higien dan Sanitasi.....	14
2.5 SSOP (<i>Standard Sanitation Operating Procedures</i>).....	16
2.6 GMP (<i>Good Manufacturing Practices</i>).....	19
2.7 HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>).....	21

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1	Obyek Penelitian.....	23
3.2	Waktu dan Tempat.....	23
3.3	Metode Pengumpulan Data.....	23
3.4	Diagram Alir Penelitian.....	25
3.5	Tahap Pengolahan Data.....	26
3.6	SSOP.....	29
3.7	GMP.....	30
3.8	HACCP.....	35

BAB IV HASIL dan PEMBAHASAN

4.1	IRT Barokah.....	45
4.2	Proses Produksi.....	46
4.3	SSOP (<i>Standard Sanitation Operating Procedure</i>).....	54
4.4	GMP (<i>Good Manufacture Practices</i>).....	62
4.5	HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>).....	67

BAB V KESIMPULAN dan SARAN

5.1	Kesimpulan.....	78
5.2	Saran.....	79

DAFTAR PUSTAKA.....	80
----------------------------	-----------

LAMPIRAN