

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Batasan Masalah : .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
<b>BAB III METODOLOGI .....</b>	<b>13</b>
A. Tempat dan Waktu Kerja Praktek .....	13
B. Metodologi Penelitian.....	13
C. Teknik Pengumpulan Data.....	14
D. Tahapan Analisis.....	15
E. Tahapan Penentuan Sistem HACCP .....	16
F. Tahapan Pelaksanaan .....	17
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>18</b>
A. Deskripsi Produk.....	18
B. Peta Proses Operasi (PPO) .....	21

C. Analisa Penentuan Potensi Bahaya.....	28
D. Penentuan <i>Critical Control Point</i> (CCP).....	32
E. Batas Kendali Kritis.....	55
F. Proses pengawasan ( <i>monitoring</i> ) CCP.....	63
G. Penentuan Tindakan Koreksi CCP.....	66
H. Proses Verifikasi dan Dokumentasi pada CCP.....	72
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>76</b>
A. Kesimpulan.....	76
B. Saran .....	77
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>78</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>81</b>