

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
Intisari.....	xi
Abstract.....	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Tujuan.....	2
3. Manfaat.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
1. Sanitasi dan Higiene.....	3
2. Keputusan Menteri Kelautan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A Tahun 2013 tentang Unit Pengolahan Ikan .....	5
2.1. Persyaratan Sistem Jaminan Mutu Bagi Pelaku Usaha Perikanan .....	5
2.2. Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan, dan Distribusi.....	6
3. Usaha Mikro dan Kecil.....	10
4. Kerupuk Ikan Tenggiri .....	11
III. METODE PENELITIAN .....	15
1. Metode Dasar .....	15
2. Penentuan Waktu dan Lokasi .....	15
3. Tata Laksana Penelitian.....	15
3.1. Penentuan sampel usaha mikro dan usaha kecil .....	16
3.2. Penilaian penerapan sanitasi dan higiene .....	18
3.3. Penentuan produk yang akan dilakukan analisis mutu .....	19
3.4. Analisis mutu kerupuk ikan tenggiri .....	19
4. Metode Pengumpulan Data .....	23
4.1. Data Primer.....	23
4.2. Data Sekunder.....	23
5. Analisis Data .....	23
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	24

1. Keadaan Umum Lokasi Industri Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri Di Kabupaten Cilacap.....	24
2. Karakteristik Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri Di Kabupaten Cilacap .....	24
2.1. Asal Bahan Baku Ikan .....	24
2.2. Kapasitas Bahan Baku Produksi.....	25
2.3. Jumlah Tenaga Kerja .....	25
2.4. Pemasaran Produk .....	25
3. Kondisi Sanitasi dan Higiene Usaha Mikro dan Kecil Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri Di Kabupaten Cilacap.....	25
4. Delapan Kunci Sanitasi .....	26
4.1. Keamanan Air.....	26
4.2. Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Ikan.....	28
4.3. Pencegahan Kontaminasi Silang .....	31
4.4. Kebersihan Karyawan.....	34
4.5. Proteksi Pencemaran.....	40
4.6. Pelabelan, Penyimpanan dan Penggunaan Senyawa Kimia Berbahaya ....	41
4.7. Pengendalian Kesehatan Karyawan.....	42
4.8. Pengendalian Hama .....	43
5. Kesesuaian SSOP .....	43
5.1. Lokasi dan bangunan .....	44
5.2. Peralatan dan Perlengkapan.....	44
5.3. Pekerja .....	45
5.4. Penanganan Hasil Perikanan .....	45
5.5. Pengepakan dan Pelabelan.....	45
6. Analisis Mutu Kerupuk Ikan Tenggiri.....	46
6.1. Analisis Kadar Air (AOAC, 2005).....	47
6.2. Analisis Kadar Abu (AOAC, 2005) .....	48
6.3. Analisis Kadar Protein (AOAC, 2005).....	48
6.4. Analisis Kadar Lemak (AOAC, 2005) .....	48
6.5. Analisis Kadar Karbohidrat ( <i>by difference</i> ) (Winarno,1986).....	49
6.6. Uji Asam Thiobarbiturat (TBA) (Tarladgis et al., 1960). .....	49
6.7. Uji Total Plate Count (TPC) (Fardiaz, 1987). .....	49
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	51
DAFTAR PUSTAKA .....	52
LAMPIRAN.....	54