

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGAJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
RIWAYAT HIDUP .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
ABSTRAK .....	xiv
ABSTRACT .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Batasan Penelitian .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1 Teh .....	6
2.2 Sanitasi .....	8
2.3 Keamanan Pangan .....	9
2.4 <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i> .....	9
2.5 Diagram Pareto .....	10
2.6 Diagram 5 <i>Why's</i> .....	11
2.7 Diagram Ishikawa atau Diagram Sebab Akibat .....	12
BAB III METODE PENELITIAN .....	13
3.1 Lokasi Penelitian .....	13
3.2 Prosedur Penelitian .....	13
3.3 Analisis Data .....	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	16

4.1	Gambaran Umum Perusahaan.....	16
4.2	Penilaian Penerapan Sanitasi Berdasarkan CPPOB 2010.....	18
4.2.1	Lokasi.....	18
4.2.2	Bangunan .....	21
4.2.3	Fasilitas Sanitasi .....	27
4.2.4	Mesin dan Peralatan.....	30
4.2.5	Bahan .....	32
4.2.6	Pengawasan Proses .....	34
4.2.7	Produk Akhir .....	37
4.2.8	Karyawan .....	39
4.2.9	Pemeliharaan dan Program Sanitasi .....	42
4.3	Diagram Pareto.....	46
4.4	Diagram 5 <i>Why's</i> .....	48
4.5	Diagram Ishikawa.....	52
4.6	Saran Perbaikan .....	57
BAB V PENUTUP .....		60
5.1	Kesimpulan .....	60
5.2	Saran .....	61
DAFTAR PUSTAKA.....		62
LAMPIRAN .....		65