

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori	7
1. Kerupuk Udang	7
2. Sanitasi	13
3. <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	15
4. Keamanan Pangan	16

5.	Diagram Pareto	18
6.	Diagram Isikawa.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....		21
3.1	Tempat Dan Waktu Tugas Akhir	21
3.2	Prosedur Penelitian	21
3.3	Metode Pengumpulan dan Analisis Data	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		26
4.1	Gambaran Umum Perusahaan	26
4.2	Analisis Penerapan Sanitasi Menggunakan GMP	27
4.2.1	Lokasi.....	27
4.2.2	Bangunan	29
4.2.3	Fasilitas Sanitasi.....	33
4.2.4	Mesin Dan Peralatan	38
4.2.5	Bahan.....	40
4.2.6	Pengawasan Proses.....	42
4.2.7	Produk Akhir.....	44
4.2.8	Laboratorium.....	45
4.2.9	Karyawan	47
4.2.10	Pengemas	49
4.2.11	Penyimpanan	51
4.2.12	Pemeliharaan dan Program Sanitasi.....	53
4.3	Diagram Pareto	56
4.4	Analisis 5 <i>Why's</i>	65
4.5	Diagram Ishikawa.....	80
4.6	Saran Perbaikan	88

BAB V PENUTUP.....	92
5.1 Kesimpulan.....	92
5.2 Saran	92
DAFTAR PUSTAKA	94
LAMPIRAN	99