

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iii
MOTTO	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I Pendahuluan	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Pertanyaan Penelitian	7
1.3. Tujuan Penelitian.....	8
1.4. Manfaat Penelitian.....	8
1.5. Sistematika Penulisan.....	9
BAB II Tinjauan Pustaka dan Landasan Teori	11
2.1. Tinjauan Pustaka	11
2.2. Landasan Teori	12
2.2.1. Susu Kambing Bubuk	12
2.2.2. <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i>	17
2.2.3. <i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i>	25
2.2.4. <i>Halal Critical Control Point (HCCP)</i>	26
2.2.5. Produk Halal	27
2.2.6. Kualitas	28
2.2.7. Kualitas Mikrobiologi	29
BAB III Metode Penelitian	35
3.1 Jenis Data Penelitian	35
3.2 Teknik Pengumpulan Data Penelitian	36

3.3	Teknik Analisis Data Penelitian	37
3.4	Model Rumusan Masalah	42
BAB IV Hasil dan Pembahasan		45
4.1.	Gambaran Umum Industri Susu Kambing	45
4.2.	Analisis HACCP.....	47
4.2.1	Penerapan GMP	48
4.2.2	Identifikasi Bahaya Keamanan dan Kehalalan	59
4.2.3	Penentuan CCP dan HCCP	66
4.2.4	Penetapan Batas Kritis	77
4.2.5	Tindakan Monitoring	80
4.2.6	Tindakan Koreksi	82
4.3.	Analisis Kualitas Susu Kambing Menggunakan Uji Mikrobiologi.....	87
BAB V Penutup		93
5.1.	Simpulan.....	93
5.2.	Implikasi	96
5.2.1.	Implikasi Manajerial	96
5.2.2.	Implikasi Kebijakan	96
5.3.	Keterbatasan Penelitian	97
Daftar Pustaka		98
LAMPIRAN		102
Lampiran 1 Lembar Pemeriksaan GMP		102
Lampiran 2 Pohon Keputusan		106
Lampiran 3 Dokumentasi Penelitian		111