

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGAJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
RIWAYAT HIDUP	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Penelitian	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Susu Segar	6
2.1.2 Susu Pasteurisasi dan Homogenisasi	7
2.1.3 Susu Sterilisasi.....	9
2.1.4 Keamanan dan Kualitas Pangan.....	9
2.1.5 HACCP, Prinsip, dan Langkah-Langkah Penerapan HACCP.....	10
2.1.6 Sanitasi dan Higiene.....	14
2.1.7 Sanitasi Pekerja.....	15
2.1.8 Sanitasi Mesin/Peralatan	16
2.1.9 Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor:75/M- IND/PER/7/2010.....	17
2.1.10 Metode 5 <i>Whys</i>	18
2.1.11 Diagram Ishikawa	19

2.2 Hipotesis	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Lokasi Penelitian	20
3.2 Objek Penelitian	20
3.3 Prosedur Penelitian	20
3.3.1 Bahan Penelitian	20
3.3.2 Tahapan Penelitian	21
3.4 Analisis Data	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Profil Perusahaan	25
4.2 Struktur Organisasi	29
4.3 Identifikasi HACCP	30
4.4 Identifikasi Kesesuaian Penerapan GMP	53
4.5 Identifikasi Hubungan Batas Penerimaan Proses dengan Penerapan GMP	54
4.6 Analisis 5 <i>Whys</i>	64
4.7 Analisis Diagram Ishikawa	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	66
A. Kesimpulan	66
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	71