

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGANTAR .....	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
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>20</b>
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
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>25</b>
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
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>66</b>
A. Kesimpulan .....	66
B. Saran .....	67
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>68</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>71</b>