



DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|-----------|
| Halaman Judul | i |
| Halaman Pengesahan | ii |
| Halaman Pernyataan Bebas Plagiasi | iii |
| Kata Pengantar | iv |
| Daftar Isi | vi |
| Daftar Tabel | viii |
| Daftar Gambar | ix |
| Daftar Lampiran | x |
| Intisari | xi |
| Abstract | xii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2. Rumusan Masalah..... | 5 |
| 1.3. Tujuan Penelitian | 5 |
| 1.4. Manfaat Penelitian | 6 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 7 |
| 2.1. Susu Segar | 7 |
| 2.2. Proses Penanganan Susu Segar | 13 |
| 2.3. Mikrobial pada Susu Segar | 20 |
| 2.4. Titik Kritis | 25 |
| 2.5. Diagram sebab akibat (<i>Cause-Effect Diagram</i>) | 26 |
| 2.6. <i>Why-Why Analysis</i> | 28 |
| 2.7. SMART | 29 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 31 |
| 3.1. Alat dan Bahan | 31 |
| 3.2. Tahapan Penelitian | 32 |
| 3.3. Tempat dan Waktu Penelitian | 34 |



| | Halaman |
|---|---------|
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 35 |
| 4.1. Proses Penanganan Susu Segar | 35 |
| 4.2. Penentuan Titik Kritis Penanganan | 40 |
| 4.3. Analisis Penyebab Masalah | 42 |
| 4.4. Saran Perbaikan Proses Penanganan Susu Segar | 50 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 52 |
| 5.1. Kesimpulan | 52 |
| 5.2. Saran | 52 |
| DAFTAR PUSTAKA | 53 |
| LAMPIRAN | 56 |