

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan.....	3
1.5 Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i>)	4
2.2 Otak-otak Bandeng.....	5
2.3 <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP).....	6
BAB III METODOLOGI	
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	11
3.2 Jenis dan Sumber Data.....	11
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	11
3.4 Metode Pengolahan Data.....	12
3.5 Tahapan Pelaksanaan.....	12

BAB IV PEMABASAHAN

4.1 Spesifikasi Produk.....	14
4.2 Peta Proses Operasi Otak-otak Bandeng.....	15
4.3 Identifikasi Penerapan HACCP.....	20
4.4 Penentuan Titik Kendali Kritis Pada Proses Pengolahan.....	21
4.5 Titik Kendali Kritis Pada Proses Pengolahan Otak-otak Bandeng.....	79

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan.....	82
5.2 Saran.....	82
DAFTAR PUSTAKA.....	83