

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Pengertian Bakpia	6
2.2 Sejarah Bakpia Pathok	6

2.3 Keamanan Pangan.....	8
2.4 <i>Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)</i>	8
2.5 Good Manufacturing Practices (GMPs).....	9
2.6 Critical Control Point (CCP) dan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)	10
BAB III METODE PENELITIAN.....	12
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	12
3.2. Objek Penelitian.....	12
3.3. Pengumpulan Data	12
3.4. Metode Pengumpulan Data	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
4.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	20
4.2 Proses Produksi	23
4.3 Observasi Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)	33
4.4 Evaluasi Good Manufacturing Practices (GMPs).....	39
4.5 Rencana Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).....	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
5.1 Kesimpulan.....	59
5.2 Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	65