

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>xiv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Batasan Penelitian .....	2
1.3    Tujuan Penelitian.....	2
1.4    Manfaat Penelitian.....	2
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
2.1    Landasan Teori .....	4
2.1.1    Bakpia Basah .....	4
2.1.2    Bakpia Kering .....	4
2.1.3    Bakpia Kacang Hijau .....	4
2.1.4    CPPB-IRT .....	7
2.1.5    Sanitasi .....	8
2.1.6    Diagram Pareto .....	9
2.1.7 <i>Five Why's</i> .....	10
2.1.8    Diagram Ishikawa .....	10
2.2    Hipotesis.....	11
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>13</b>
3.1    Lokasi Penelitian .....	13
3.2    Peralatan Penelitian .....	13
3.2.1    Peralatan Evaluasi Penerapan CPPB di Bakpia Anda .....	13
3.2.2    Peralatan untuk Pengujian <i>Coliform</i> .....	14

3.3	Bahan Penelitian.....	14
3.3.1	Bahan Evaluasi Penerapan CPPB di Bakpia Anda .....	14
3.3.2	Bahan Pengujian <i>Coliform</i> .....	14
3.4	Prosedur Penelitian.....	15
3.5	Analisis Data .....	21
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>23</b>
4.1	Profil Industri .....	23
4.2	Lokasi Industri.....	23
4.3	Proses Produksi .....	24
4.4	Peta Proses Produksi .....	26
4.5	Penilaian Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB).....	34
4.5.1	Aspek Lingkup Lokasi dan Lingkungan .....	34
4.5.2	Aspek Bangunan dan Fasilitas .....	38
4.5.3	Aspek Peralatan Produksi .....	53
4.5.4	Aspek Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air.....	61
4.5.5	Aspek Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi.....	68
4.5.6	Aspek Kesehatan dan Higiene Karyawan .....	74
4.5.7	Aspek Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi .....	80
4.5.8	Aspek Penyimpanan.....	89
4.5.9	Aspek Pengendalian Proses .....	96
4.6	Diagram Pareto, Five Why’s, dan Diagram Ishikawa.....	104
4.6.1	Aspek Bangunan dan Fasilitas Produksi.....	106
4.6.2	Aspek Pengendalian Proses .....	124
4.6.3	Aspek Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi .....	130
4.6.4	Aspek Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi.....	136
<b>BAB V PENUTUP.....</b>		<b>141</b>
5.1	Kesimpulan.....	141
5.2	Saran.....	141
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>142</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>144</b>
	Lampiran 1 .....	145

Lampiran 2 .....	150
Lampiran 3 .....	152
Lampiran 4 .....	156
Lampiran 5 .....	157