

## DAFTAR ISI

JUDUL SKRIPSI .....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	2
1.4. Manfaat Penelitian.....	2
BAB II.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Keju .....	3
2.1.1. Susu .....	3
2.1.2. Rennet .....	3
2.1.3. Garam.....	4

2.2.	Pengolahan Keju Halloumi.....	4
2.2.1.	Terminasi.....	4
2.2.2.	Koagulasi.....	5
2.2.3.	Pemotongan Dadih.....	5
2.2.4.	Pengadukan .....	5
2.2.5.	Pemisahan Dadih dan Air Dadih.....	5
2.2.6.	Pemadatan .....	5
2.2.7.	Pemasakan.....	6
2.2.8.	Penirisan dan Pendinginan .....	6
2.2.9.	Perendaman Air Garam.....	6
2.3.	Rencana HACCP .....	6
2.3.1.	Pembentukan tim HACCP .....	7
2.3.2.	Deskripsi produk .....	7
2.3.3.	Identifikasi tujuan penggunaan .....	7
2.3.4.	Penyusunan diagram alir.....	8
2.3.5.	Verifikasi diagram alir di lapangan.....	8
BAB III.....		9
BAHAN DAN METODE PENELITIAN .....		9
3.1.	Tempat dan Waktu Penelitian .....	9
3.2.	Tahapan Penelitian .....	9
3.2.1.	Pengamatan Keadaan Umum Perusahaan.....	9
3.2.2.	Penyusunan Rencana HACCP .....	9
3.2.3.	Monitoring CCP.....	9
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....		10
4.1.	PT. MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA .....	10

4.1.1.	Kondisi Umum Perusahaan.....	10
4.1.2.	Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	10
4.1.3.	Ketenagakerjaan.....	11
4.2.	PERANCANGAN DAN PENERAPAN HACCP .....	11
4.2.1.	Pembentukan Tim HACCP .....	12
4.2.2.	Deskripsi Produk.....	13
4.2.3.	Tujuan Penggunaan.....	14
4.2.4.	Penyusunan Diagram Alir.....	14
4.2.5.	Verifikasi Diagram Alir Dilapangan.....	14
4.2.6.	Analisa Bahaya.....	15
4.2.7.	Penentuan CCP (Critical Control Point) .....	21
4.2.8.	Penetapan Batas Kritis ( <i>Critical Limit</i> ).....	22
4.2.9.	Penerapan Sistem Monitoring Tiap CCP.....	23
4.2.10.	Penetapan Tindakan Koreksi.....	24
4.2.11.	Penetapan Prosedur Verifikasi Sistem HACCP .....	27
4.2.12.	Penyimpanan Catatan dan Dokumentasi.....	30
4.3.	Monitoring Critical Control Point .....	39
4.3.1.	Alat Monitoring.....	39
4.3.2.	Monitoring CCP Proses Pemanasan Susu 65°C .....	40
4.3.3.	Monitoring CCP Proses Pemasakan Keju 88°C-91°C.....	40
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....		42
5.1.	Kesimpulan.....	42
5.2.	Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA .....		44
LAMPIRAN .....		45



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**KAJIAN PENENTUAN CRITICAL CONTROL POINT DAN MONITORING PROSES PADA PRODUKSI  
KEJU HALLOMI DI PT  
MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA**

ARZA MANDEGA P, Dr. Sri Rahayoe, STP., MP., Prof. Dr. Ir. Endang S Rahayu  
Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>