

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	1
HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
ABSTRAK	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Penelitian	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Landasan Teori	4
2.2.1 Karak Beras	4
2.2.2 Mutu Pangan	5
2.2.3 Sistem Keamanan Pangan	5
2.2.4 Good Manufacturing Practices (GMPs)	6
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Lokasi Penelitian	22
3.2 Prosedur Penelitian	22
3.2.1. Observasi Lapangan	23
3.2.2. Identifikasi Masalah	24
3.2.3. Menetapkan Batasan Penelitian	24
3.2.4. Menetapkan Tujuan dan Manfaat Penelitian	24
3.2.5. Pengumpulan Data	24
3.2.6. Pengolahan Data	24
3.2.7. Analisis dan Pembahasan	24

3.2.8.	Kesimpulan dan Saran	25
3.3	Analisis Data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		26
4.1	Profil Industri	26
4.2	Peralatan Produksi	26
4.2.1	Panci Dandang	26
4.2.2	Baskom dan Tongkat Pengaduk	27
4.2.3	Lumpang	27
4.2.4	Cletetan	28
4.2.5	Widik/Anjang	28
4.2.6	Timbangan	29
4.3	Bahan Produksi	29
4.4	Proses Produksi	29
4.4.1	Pembersihan Beras	31
4.4.2	Pengukusan Beras	31
4.4.3	Pencampuran dan Penghalusan	32
4.4.4	Pencetakan	33
4.4.5	Penjemuran	33
4.4.6	Pengemasan	34
4.5	Produk Industri	34
4.6	Penilaian Aspek GMPs	35
4.6.1	Penyimpanan	37
4.6.2	Pemeliharaan dan Program Sanitasi	37
4.6.3	Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	38
4.6.4	Pengawasan oleh Penanggung jawab	38
4.6.5	Bangunan dan Fasilitas	38
4.6.6	Peralatan Produksi	39
4.6.7	Kesehatan dan Higiene Karyawan	39
4.6.8	Pengendalian Proses	40
4.6.9	Pelabelan Pangan	41
4.6.10	Pencatatan dan Dokumentasi	41
4.6.11	Pelatihan Karyawan	41

4.7	Rekomendasi Perbaikan.....	42
BAB V PENUTUP		47
5.1	Kesimpulan	47
5.2	Saran	47
DAFTAR PUSTAKA.....		48
LAMPIRAN		51