

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
HALAMAN PERNYATAAN	vi
INTISARI.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah.....	2
C. Rumusan Masalah	2
D. Tujuan.....	2
E. Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Keamanan Pangan	4
B. HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>)	5
C. Titik Kendali Kritis (CCP)	9
D. <i>Catering</i>	10
BAB III METODOLOGI.....	12
A. Tempat dan Waktu Kerja Praktik.....	12
B. Ruang Lingkup Kajian	12
C. Tahapan Pelaksanaan.....	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	15
A. HASIL.....	15

1. CCP 1 bagian receiving.....	15
2. CCP 2 bagian penyimpanan bahan baku.....	26
3. CCP 3 bagian pemasakan.....	29
4. CCP 4 bagian <i>blast chilling</i>	33
5. CCP 5 bagian <i>portioning</i>	34
B. PEMBAHASAN.....	35
BAB V PENUTUP.....	46
A. KESIMPULAN	46
B. SARAN.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Diagram tahap pelaksanaan kerja praktik	14
Gambar 4.1. Contoh Formulir <i>incoming material fruits and vegetables</i>	16
Gambar 4.2. Contoh Formulir <i>incoming material dry goods</i>	20
Gambar 4.3. Contoh Formulir <i>incoming material frozen and chilled item</i>	23
Gambar 4.4. Termometer <i>Gun</i>	26
Gambar 4.5. Contoh Formulir <i>incoming material storage temperature</i>	26
Gambar 4.6. Grafik <i>storage temperature monitoring</i> bagian <i>chiller</i>	27
Gambar 4.7. Grafik <i>storage temperature monitoring</i> bagian <i>freezer</i>	27
Gambar 4.8. Termometer <i>Probe</i>	28
Gambar 4.9. Contoh formulir <i>incoming material</i> bagian <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>	29
Gambar 4.10. Grafik suhu akhir produk proses pemasakan <i>kitchen</i>	30
Gambar 4.11. Grafik suhu akhir produk proses pemasakan <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> ...	30
Gambar 4.12. Contoh formulir bagian <i>blast chilling</i>	31
Gambar 4.13. Contoh formulir <i>portioning</i>	33
Gambar 4.14. Buah melon dengan kualitas yang tidak sesuai standar	36
Gambar 5.1. Diagram pohon keputusan.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Jadwal Pengambilan Data	13
Tabel 4.1. Rekap data bahan baku jenis <i>fruits</i>	17
Tabel 4.2. Rekap data bahan baku jenis <i>vegetables</i>	18
Tabel 4.3. Rekap data bahan baku <i>dry goods</i>	21
Tabel 4.4. Rekap data bahan baku jenis <i>chilled item</i>	25
Tabel 4.5. Rekap data bagian <i>blast chilling</i>	32
Tabel 4.6. Pengecekan CCP 1	34
Tabel 4.7. Pengecekan CCP 2	41
Tabel 4.8. Pengecekan CCP 3	43
Tabel 4.9. Pengecekan CCP 4	44
Tabel 4.10. Pengecekan CCP 5	45
Tabel 4.11. CCP masing-masing bahan baku	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Gambar 1.1. Diagram pohon keputusan penentuan CCP	52
Lampiran 2 Tabel 2.1. Rekap data bahan baku <i>frozen item</i>	53
Lampiran 3 Tabel 3.1. Proses <i>cooking</i> departemen <i>kitchen</i>	54
Lampiran 3 Tabel 3.2. Proses <i>cooking</i> departemen <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>	54
Lampiran 4 Gambar 4.1. Contoh hasil pengujian bahan baku sayuran	55
Lampiran 5 Gambar 5.1. Contoh hasil pengujian produk akhir	56
Lampiran 6 Gambar 6.1. Contoh laporan mingguan bagian <i>Quality Control</i>	57

