

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SINGKATAN	xv
INTISARI.....	xvi
ABSTRAK	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	10
C. Batasan Masalah.....	10
D. Tujuan Penelitian	10
E. Manfaat Penelitian	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
A. Keamanan Pangan.....	12
B. Keselamatan dan Kesehatan Kerja.....	14
C. Bahaya (<i>Hazard</i>)	16

D. <i>Good Manufacturing Practice</i>	19
E. <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i>	23
F. HACCP	24
G. <i>The Hazard and Operability Study (HAZOP)</i>	27
H. Sinergi HAZOP dan HACCP	34
I. Kentang	35
J. Keripik Kentang	38
BAB III METODE PENELITIAN.....	45
A. Objek Penelitian	45
B. Metodologi	45
1. Pengumpulan Data	45
C. Tahapan Proses.....	46
1. Survey Pendahuluan.....	47
2. Penentuan Masalah yang akan diteliti.....	48
3. Penetapan Tujuan.....	48
4. Studi Pustaka.....	49
5. Pengumpulan data melalui form yang telah dibuat.....	49
6. Analisis <i>Hazard Analysis and Critical Point</i>	52
7. Analisis <i>Hazard and Operability Study</i> dengan <i>risk matrix</i>	54
8. Sinergi rekomendasi analisis <i>Hazard Analysis and Critical Point</i> dan <i>Hazard and Operability Study</i>	57
9. Pembuatan <i>HACCP Plan</i> dan <i>HAZOP Plan</i>	58
10. Rekomendasi pencegahan bahaya dan perbaikan berdasar <i>Improvement Project Planning Sheet</i>	61
11. Penarikan Kesimpulan	62

BAB IV PEMBAHASAN.....	63
A. Sejarah Perusahaan.....	63
B. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	64
C. Produk	64
D. Bahan Baku	65
E. Mesin dan Peralatan	69
F. Ketenagakerjaan.....	77
G. Fasilitas Perusahaan	77
H. <i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i>	77
1. <i>Personal Hygiene</i>	78
2. Fasilitas dan Peralatan.....	78
3. Kontrol <i>Pest</i>	78
4. Penanganan Produk dan Bahan Mentah.	79
I. <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i>	80
J. <i>Sanitation Standard Operational Procedure (SSOP)</i>	80
K. Pengendalian Limbah.....	81
L. Pelatihan Karyawan	82
M. Analisis potensi bahaya menggunakan tabel HACCP dan HAZOP dengan <i>risk matrix</i>	82
1. Tim HACCP dan HAZOP	82
2. Deskripsi Produk.....	83
3. Neraca Massa	85
4. Analisis HACCP dan HAZOP dengan <i>risk matrix</i>	88
N. HACCP <i>Plan</i> dan HAZOP <i>Plan</i>	93
O. <i>Improvement Project Planning Sheet</i> Rumah Kaca Food 2016	97



BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	107
A. Kesimpulan	107
B. Saran.....	108
DAFTAR PUSTAKA	109