

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Masalah.....	4
1.3 Tujuan	5
1.4 Manfaat	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Teh Hijau.....	7
2.2 Sanitasi dan Hygiene.....	12
2.3 <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	13
2.4 <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>	19
2.5 Diagram Pareto.....	21
2.6 Diagram Ishikawa	23
BAB III METODOLOGI	24
3.1 Tempat, Alamat dan Waktu Pelaksanaan.....	24
3.2 Ruang Lingkup Kajian	24
3.3 Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data.....	24
3.4 Tahapan Pelaksanaan Penelitian	25
3.5 Analisis Data Penelitian	27

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1 Profil Perusahaan	30
4.2 Arti Penting Sanitasi	32
4.3 Analisis Penerapan Sanitasi Berdasarkan GMP.....	35
4.3.1 Lokasi.....	35
4.3.2 Bangunan	37
4.3.3 Fasilitas Sanitasi.....	40
4.3.4 Mesin dan Peralatan	44
4.3.5 Bahan	46
4.3.6 Pengawasan Proses	48
4.3.7 Produk Akhir.....	50
4.3.8 Laboratorium.....	51
4.3.9 Karyawan	52
4.3.10 Pengemas	54
4.3.11 Label dan Keterangan Produk.....	55
4.3.12 Penyimpanan.....	56
4.4 Diagram Pareto.....	60
4.5 Analisis 5 <i>Why's</i> dan Diagram Ishikawa	63
4.6 Perumusan Alternatif Perbaikan ketidaksesuaian dalam bentuk SSOP..	76
BAB V PENUTUP	92
5.1 Kesimpulan	92
5.2 Saran.....	93
DAFTAR PUSTAKA	94
LAMPIRAN.....	98