

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
ABSTRAK	x
 BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Batasan Masalah ..	5
1.4. Tujuan	5
1.5. Manfaat	6
 BAB II. LANDASAN TEORI	
2.1. Keamanan Pangan	8
2.2. <i>HACCP</i>	9
2.3. Titik Kendali Kritis	14
2.4. Daging	15
2.5. Penyimpanan Daging	18
2.6. Sosis	19

BAB III. METODOLOGI

3.1. Tampak dan Waktu Tugas Akhir	20
3.2. Ruang Lingkup Kajian	20
3.3. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	20
3.4. Pengolahan dan Analisis Data	22
3.5. Tahapan Pelaksanaan	27
3.6. Analisis dan Evaluasi	29

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Identifikasi Potensi Bahaya (Fisik, Kimia, Mikrobiologi) Pada Pembuatan Sosis Bernardi Ayam dan Sosis Bernardi Sapi	35
4.2. Identifikasi Titik Kritis Poses Pembuatan Sosis Sapi Bernardi dan Sosis Ayam Bernardi	57
4.3. Penentuan Batas Kritis	103
4.4. Tindakan Perbaikan	105

BAB V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan	108
5.2. Saran	110

DAFTAR PUSTAKA	111
-----------------------------	------------

LAMPIRAN	114
-----------------------	------------

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1. Pohon Keputusan Identifikasi CCP	23
Gambar 3.2. Tahapan Pelaksanaan Tugas Akhir	27
Gambar 4.1. Bahan baku Sosis Bernardi	31
Gambar 4.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Sosis Bernardi	31
Gambar 4.3 Peta Proses Operasi Pembuatan Sosis Ayam Bernardi	37
Gambar 4.4 Peta Proses Pembuatan Sosis Sapi Bernardi	39
Gambar 4.5 Keranjang Plastik	41
Gambar 4.6 Daging ayam dan Bakteri <i>Escherichia Coli</i>	42
Gambar 4.7. Proses <i>Trimming</i>	70
Gambar 4.8. Loyang <i>Stainless Steel</i>	73
Gambar 4.9. Mesin Grinder	78
Gambar 4.10. Mesin Mixer	86

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. HACCP <i>Analysis Check Sheet</i> ..	24
Tabel 4.1. Nilai Total Pigmen Daging ..	34
Tabel 4.1. Penentuan Titik Kritis ..	51
Tabel 4.2. Batas kritis pada proses pembuatan sosis Bernardi ..	104
Tabel 4.3. Tindakan perbaikan pada pengolahan sosis Bernardi ..	106
Tabel 6.1 Penentuan Titik Kritis Pada Tahap Penimbangan ..	115
Tabel 6.2 Penentuan Titik Kritis Pada Tahap Trimming ..	116
Tabel 6.3 Penentuan Titik Kritis Pada Tahap Penyimpanan ..	117
Tabel 6.4 Penentuan Titik Kritis Pada Tahap Penghalusan ..	118
Tabel 6.5 Penentuan Titik Kritis Pada Tahap Penimbangan ..	119
Tabel 6.6 Penentuan Titik Kritis Pada Tahap Pencampuran ..	120
Tabel 6.7 Penentuan Titik Kritis Pada Tahap Pencetakan ..	121
Tabel 6.8 Penentuan Titik Kritis Pada Tahap Pemasakan ..	122
Tabel 6.9 Penentuan Titik Kritis Pada Tahap Pendinginan ..	123
Tabel 6.10 Penentuan Titik Kritis Pada Tahap Pengemasan ..	124
Tabel 6.11 Penentuan Titik Kritis Pada Tahap Penyimpanan ..	125

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Hasil Uji Laboratorium Sosis Bernardi	104
1.1. HACCP <i>Analysis Check Sheet</i>	114