

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
LEMBAR PERNYATAAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
INTISARI .....	x
ABSTRACT .....	xi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan .....	3
C. Waktu dan Tempat Penelitian .....	3
D. Manfaat Penelitian .....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Biaya Mutu.....	4
B. <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP) .....	5
1. Definisi .....	5
2. Tujuan .....	5
3. Perkembangan penerapan HACCP .....	5
4. Manfaat .....	6
C. Sanitasi dan <i>Higiene</i> .....	7
D. Rencana HACCP .....	8
1. Pembentukan Tim HACCP .....	9
2. Deskripsi Produk .....	9
3. Identifikasi Rencana Penggunaan .....	9
4. Penyusunan Bagan Alir .....	9
5. Konfirmasi Bagan Alir Di Lapangan.....	10
6. Pencatatan semua bahaya potensial (Prinsip 1) .....	10
7. Penentuan CCP (Prinsip 2) .....	10
8. Penentuan batas-batas kritis ( <i>critical limits</i> ) pada tiap CCP (Prinsip 3) .....	11
9. Penyusunan sistem permantuan untuk setiap CCP (Prinsip 4) ..	11
10. Penetapan tindakan perbaikan (Prinsip 5) .....	12
11. Penetapan prosedur verifikasi (Prinsip 6) .....	12
12. Penetapan dokumentasi dan pencatatan (Prinsip 7) .....	12
E. Penggolongan Karakteristik Bahaya ( <i>Hazard</i> ) dan Tingkat Risiko ..	13
F. <i>Fillet</i> .....	14
G. Penelitian Biaya Mutu Produk Perikanan di Beberapa Industri Perikanan .....	15
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	
A. Kerangka Pemikiran .....	18
B. Metode Dasar .....	19

C. Pengumpulan Data .....	19
D. Analisis Data .....	19
<b>BAB IV. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN</b>	
A. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan .....	23
B. Pengelolaan dan Manajemen Mutu .....	24
C. Produksi dan Produk Olahan .....	26
D. Fasilitas .....	26
1. Fasilitas Bangunan .....	26
2. Fasilitas Produksi .....	26
3. Fasilitas Penunjang Produksi .....	27
E. Ketenagakerjaan dan Kesejahteraan .....	28
1. Ketenagakerjaan .....	28
2. Kesejahteraan .....	30
<b>BAB V. PENANGANAN DAN PENGOLAHAN</b>	
A. Bahan Baku .....	32
1. Asal Bahan Baku .....	32
2. Spesifikasi Bahan Baku .....	32
3. Ketersediaan Bahan Baku .....	32
4. Seleksi Bahan Baku .....	33
B. Proses Pengolahan <i>Fillet</i> Kakap Merah .....	33
1. Penerimaan Bahan Baku .....	33
2. Sortasi Penerimaan .....	33
3. Pencucian Tahap 1 .....	33
4. Penimbangan Tahap 1 .....	34
5. Penyimpanan Sementara .....	34
6. <i>Scalling</i> (Penyisikan) Produk <i>Skin On</i> .....	34
7. Pencucian Tahap 2 .....	34
8. Pemfiletan .....	34
9. Pelepasan kulit (Produk <i>Skinless</i> ) .....	35
10. <i>Trimming</i> (Pengilangan Duri dan Perapihan) .....	35
11. Sizing dan Grading .....	35
12. Pencucian Tahap 3 .....	36
13. Pewadahan ( <i>Wrapping</i> ) .....	36
14. Pengisian Gas CO .....	36
15. Penyimpanan Dingin .....	36
16. Pengeluaran Gas CO .....	36
17. Pengecekan <i>Fillet</i> ( <i>Retouching</i> ) .....	37
18. <i>Vacum Packing</i> dan <i>Sealing</i> .....	37
19. Pembekuan .....	37
20. Pengecekan Logam dengan Metal Detector .....	37
21. <i>Packing</i> dan <i>Labelling</i> .....	37
22. Penyimpanan Beku ( <i>storing</i> ) .....	38
23. <i>Ekspor / Stuffing</i> .....	38
<b>BAB VI. PENERAPAN HACCP DAN ANALISIS BIAYA MUTU</b>	
A. Penerapan HACCP Pada Pengolahan Kakap Merah .....	40



1. Pembentukan Tim HACCP .....	40
2. Deskripsi Produk .....	40
3. Tujuan Penggunaan Produk .....	41
4. Penyusunan Bagan Alir Proses .....	41
5. Pemeriksaan Bagan Alir Proses .....	42
6. Identifikasi Bahaya pada Produk <i>Fillet</i> Beku .....	46
7. Penetapan Titik Kendali Kritis atau <i>Critical Control Point</i> (CCP) pada Produk <i>Fillet</i> Beku .....	46
8. Prosedur Pemantauan CCP .....	48
9. Penentuan Prosedur Monitoring .....	48
10. Tindakan Koreksi .....	48
11. Tindakan Verifikasi .....	49
12. Penetapan Dokumentasi dan Pencatatan .....	49
B. Analisis Biaya Mutu <i>Fillet</i> Kakap Merah .....	49
1. Identifikasi Unsur-Unsur Biaya Mutu .....	51
2. Analisis Biaya Mutu .....	59
3. Analisis Biaya Mutu <i>Fillet</i> Kakap Merah .....	63
BAB VII. KESIMPULAN dan SARAN	
A. Kesimpulan .....	69
B. Saran .....	70
DAFTAR PUSTAKA .....	71