

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan	5
1.5 Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Keamanan Pangan	7
2.2 Sanitasi	8
2.3 Cabai	10
2.4 Saus Cabai dan Standar Mutu	12
2.5 HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>)	17
2.6 Pedoman Penerapan	20
2.7 Analisis Bahaya	25
2.8 Pohon Keputusan (<i>Decision Tree</i>)	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
3.1 Tempat dan Waktu Tugas Akhir	33
3.2 Pengumpulan Data	33
3.3 Tahapan Pelaksanaan	35
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	37

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	39
4.2 Deskripsi Produk	42
4.3 Bagan Alir Proses Produksi Saus Cabai	45
4.4 Identifikasi Bahaya pada Proses Produksi Saus Cabai	59
4.5 Penentuan CCP dan Batas Kritis Setiap CCP	70
4.6 Tindakan Pemantauan dan Perbaikan	80
BAB V PENUTUP	87
5.1 Kesimpulan	87
5.2 Saran	88
DAFTAR PUSTAKA	89
LAMPIRAN	95

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pohon Keputusan.....	32
Gambar 3.1 Tahap Pelaksanaan Kerja Praktik	36
Gambar 4.1 PPO Sambal Asli ABC.....	54
Gambar 4.2 Neraca Massa Sambal Asli ABC	57

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan gizi cabai dalam 100 g bagian yang dapat dimakan* ...	11
Tabel 2.2 Parameter Mutu Produk Saus cabai Standar Perusahaan.....	14
Tabel 2.3 Parameter Mutu Produk Saus cabai SNI.....	16
Tabel 2.4 HACCP Checksheet Analysis.....	29
Tabel 2.5 Penentuan Concern untuk menentukan tingkat bahaya	31
Tabel 4.1 Data Produksi Saus cabai Kemasan PET 135 ml.....	40
Tabel 4.2 Deskripsi Produk Saus cabai.....	44
Tabel 4.3 Kualitas cabai merah besar segar berdasarkan SNI	48
Tabel 4.4 Batas Kritis pada Setiap Titik Kendali Kritis (CCP)	79
Tabel 4.6 Tindakan Pemantauan dan Perbaikan Titik Kendali Kritis.....	83

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Periksa HACCP.....	96
--------------------------------------	----