

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSEMBAHAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
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	3
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Tujuan.....	4
1.5. Manfaat.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
2.1. Susu	6
2.2. Kandungan Nutrisi Susu Sapi.....	7
2.3. Manfaat Susu Sapi Bagi Manusia	9
2.4. Susu Pasteurisasi	10
2.5. HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>).....	11
BAB III METODOLOGI.....	17
3.1. Tempat dan Waktu Tugas Akhir	17
3.2. Ruang Lingkup Kajian.....	17
3.3. Tahapan Pelaksanaan.....	18
3.4. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	19
3.5. Pengolahan dan Analisis Data	20

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1.	Deskripsi Produk	29
4.2.	Identifikasi Potensi Bahaya (biologi, fisik, dan kimiawi)	39
4.3.	Identifikasi Titik Kritis Pada Proses Pembuatan Susu Pasteurisasi di Koperasi SAE Pujon	54
4.4.	Penentuan Batas Kritis Pada Proses Pembuatan Susu Pasteurisasi di Koperasi SAE Pujon	79
4.5.	Tindakan Perbaikan Pada Proses Pembuatan Susu Pasteurisasi di Koperasi SAE Pujon	82
BAB V	PENUTUP	85
5.1.	Kesimpulan	85
5.2.	Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.	Tahapan Pelaksanaan	18
Gambar 3.2.	Pohon Keputusan	25
Gambar 4.1.	Neraca Massa Proses Pembuatan Susu Pasteurisasi di Koperasi SAE Pujon.....	38
Gambar 4.2.	Peta Proses Operasi Pembuatan Susu Pasteurisasi Rasa Stroberi..	42

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.	Komposisi Zat Gizi Dalam Susu Sapi.....	8
Tabel 3.1.	HACCP <i>Check Sheet</i>	22
Tabel 4.1.	Standar Kualitas Susu Segar Koperasi Susu SAE Pujon, Malang	30
Tabel 4.2.	Deskripsi Produk Susu Pasteurisasi	37
Tabel 4.3.	Identifikasi CCP	76
Tabel 4.4.	Penentuan Batas Kritis Pada Proses Pembuatan Susu Pasteurisasi di Koperasi SAE Pujon, Malang	80
Tabel 4.5.	Monitoring Pada Proses Pembuatan Susu Pasteurisasi.....	83

DAFTAR LAMPIRAN

Tabel 6.1.	Analisa HACCP Check Sheet Pada Proses Penstabilan Suhu Susu.....	94
Tabel 6.2.	Analisa HACCP Check Sheet Pada Proses Pasteurisasi I.....	96
Tabel 6.3.	Analisa HACCP Check Sheet Pada Proses Homogenisasi.....	98
Tabel 6.4.	Analisa HACCP Check Sheet Pada Proses Pencampuran I.....	100
Tabel 6.5.	Analisa HACCP Check Sheet Pada Proses Pasteurisasi II.....	102
Tabel 6.6.	Analisa HACCP Check Sheet Pada Proses Pendinginan Susu Pasteurisasi.....	104
Tabel 6.7.	Analisa HACCP Check Sheet Pada Proses Pencampuran Pewarna.....	105
Tabel 6.8.	Analisa HACCP Check Sheet Pada Proses Pengemasan.....	107