

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSEMBAHAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Tujuan	4
1.5. Manfaat	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
2.1. Teh	6
2.2. Pengolahan Teh	8
2.3. Sanitasi	10
2.4. HACCP	13
BAB III METODOLOGI	17
3.1. Tempat dan Waktu Praktik Kerja Lapangan	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	24

4.1. Deskripsi Produk	24
4.1.1. Analisis Penerapan GMP berdasarkan CPPOB 2010	24
4.1.1.1. Lokasi	25
4.1.1.2. Bangunan	26
4.1.1.3. Fasilitas Sanitasi	33
4.1.1.4. Mesin dan Peralatan	36
4.1.1.5. Bahan	37
4.1.1.6. Pengawasan Proses	38
4.1.1.7. Karyawan	42
4.1.1.8. Pemeliharaan dan Program Sanitasi	43
4.1.1.9. Produk Akhir	46
4.1.1.10. Pengemas	47
4.1.1.11. Label dan Keterangan Produk	48
4.1.1.12. Penyimpanan	50
4.1.2. Analisis Ketidaksesuaian Perusahaan dengan CPPOB 2010	52
4.2. Analisis Keamanan Pangan Menggunakan HACCP	53
4.2.1. Proses Perebusan	58
4.2.2. Proses Penimbangan	60
4.2.3. Proses pencampuran	60
4.2.4. Proses Filling dan packing	62
4.3. Penentuan Batas Kritis pada proses pembuatan teh dalam kemasan	63
BAB V PENUTUP	66
5.1. Kesimpulan	66
5.2. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69