

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL/ SAMPUL</b> .....	i
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>LEMBAR PERSEMBAHAN</b> .....	iv
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	v
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>INTISARI</b> .....	xv
<b>ABSTRAK</b> .....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Batasan Masalah .....	4
1.4 Tujuan .....	5
1.5 Manfaat .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Maacam-macam Susu .....	6
2.2 Kandungan dalam Susu Sapi .....	8
2.3 Kerusakan Pada Susu .....	11
2.4 Proses Pengolahan Susu .....	16
2.5 CPPOB .....	17
2.6 Sanitasi .....	19
2.7 <i>Good Manufacturing Practices</i> .....	20
2.8 Diagram Pareto, <i>Five why's</i> dan Diagram Ishikawa .....	21
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Tempat dan Waktu .....	25

3.2 Jenis dan Sumber Data .....	25
3.3 Teknik Pengumpulan Data .....	26
3.4 Pengolahan Data .....	27
3.5 Tahap Pelaksanaan .....	28
<b>BAB IV HASIL DAN PELAKSANAAN</b>	
4.1 Keadaan Umum Perusahaan .....	29
4.2 Proses Produksi Susu Murni Nasional .....	30
4.3 Hasil pengamatan berdasarkan CPPOB 2010 .....	36
4.4 Identifikasi CPPOB .....	55
4.4.1 Lokasi .....	56
4.4.2 Bangunan .....	58
4.4.3 Fasilitas dan Sarana Sanitasi .....	62
4.4.4 Mesin dan Peralatan .....	69
4.4.5 Bahan Baku .....	73
4.4.6 Pengawasan Proses .....	82
4.4.7 Produk Akhir .....	87
4.4.8 Laboratorium .....	89
4.4.9 Karyawan .....	91
4.4.10 Pengemasan .....	93
4.4 Diagram Pareto, <i>Five Why's Analysis</i> dan Diagram Ishikawa.....	97
4.6 Analisis <i>Gap</i> .....	105
<b>BAB V PENUTUP</b>	
5.1 Kesimpulan .....	110
5.2 Saran .....	110
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	111
<b>LAMPIRAN</b> .....	115