

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
2.1 Susu	8
1. Pengertian Susu	8
2. Kandungan Susu	9
3. Macam – Macam Produk Susu	12
2.2 Manfaat Susu.....	17
2.3 Mutu	18
1. Mutu Susu	18
2. Pengujian Produk Susu	21
3. Pewarna dan Perasa	24
2.4 Kemasan Cup	27
2.5 Penyimpanan	28
1. Penyimpanan Susu	28
2. Pendinginan Susu	29

2.6 CCP (<i>Critical Control Point</i>)	32
2.7 Jenis – jenis Bahaya	34
2.8 Bakteri Patogen	36
BAB III METODOLOGI	41
3.1 Tempat dan Waktu Tugas Akhir	41
3.2 Ruang Lingkup Kajian	41
3.3 Tahap Pelaksanaan	42
1. Pengumpulan Data	42
2. Alur Penelitian	42
3. Alur Pengujian Produk	44
4. Alur Penenruan Titik Kritis Kendali	45
5. Analisis	46
6. Pohon Keputusan CCP	49
7. Cara Pengujian	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	53
4.1 Pengendalian Mutu Penyimpanan Produk Akhir Selama Distribusi	53
4.2 Analisis Produk Cup Perisa Berdasarkan Hasil Pengujian Harian	54
1. Perbandingan Mutu Produk Akhir Susu Pasteurisasi CV Cita Nasional dengan SNI 01-3951-1995	54
2. Hasil Pengujian Produk Akhir Sebelum Penyimpanan	55
3. Hasil Akhir Pengujian Produk Akhir Tidak Layak Untuk Dikonsumsi.....	60
4. Masa Umur Simpan Susu Pasteurisasi Cup Perisa Selama Penyimpanan	67
4.3 Analisis Produk Berdasarkan Titik Kendali Kritis	71
1. Identifikasi Kemungkinan Bahaya	71

2. Analisis Penyebab CCP selama Proses Produksi Susu Pasteurisasi	74
3. Tindakan Perbaikan Pada Proses pembuatan Susu Pasteurisasi	75
4.4 Hasil Analisis Pengujian dan Titik Kritis Kendali	77
BAB V PENUTUP	79
5.1 Kesimpulan	79
5.2 Saran	80
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN	86