

## DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR .....	i
LAPORAN TUGAS AKHIR .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
INTISARI .....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Batasan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	6
BAB III METODOLOGI .....	15

A. Tempat dan Waktu Kerja Praktek .....	15
B. Metodologi Penelitian .....	15
C. Teknik Pengumpulan Data .....	16
D. Tahapan Analisis .....	17
E. Tahapan Penentuan Sistem HACCP .....	18
F. Tahapan Pelaksanaan .....	18
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>20</b>
A. Deskripsi Produk .....	20
B. Analisa Potensi Bahaya .....	26
C. Penentuan <i>Critical Control Point</i> .....	29
D. Batas Kendali Kritis .....	46
E. Pengawasan <i>CCP Plan</i> .....	48
F. Tindakan Koreksi Terhadap Titik Kendali Kritis .....	51
G. Verifikasi dan Dokumentasi <i>CCP Plan</i> .....	53
<b>BAB V KESIMPULAN .....</b>	<b>56</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>60</b>