

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan	4
1.5 Manfaat	4
BAB II. LANDASAN TEORI	5
2.1 Pengertian donat	5
2.2 Proses pembuatan donat	9
2.3 Pengertian higieni dan sanitasi makanan	12
2.4 Definisi HACCP (hazard analysis critical control point)	13
2.5 Pengertian Titik Kendali Kritis (Critical Control Point/CCP)	18
2.6 Analisis bahaya pada makanan	19
BAB III. METODOLOGI	28
3.1 Tempat dan Waktu Tugas Akhir	28
3.2 Ruang Lingkup Kajian	28

3.3 Tahapan Pelaksanaan.....	29
3.3.1 Pengumpulan Data.....	29
3.3.2 Pengolahan Data	30
3.4 Tahapan Kajian.....	31
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Profil Perusahaan	32
4.2 Deskripsi produk donat.....	32
4.3 Diagram alir produk.....	34
4.4 Identifikasi Bahaya	35
4.4.1 Tingkat keseriusan bahaya	35
4.4.2 Penetapan tindakan pencegahan	36
4.5 Identifikasi Titik Kendali Kritis (<i>Critical Control Point/CCP</i>).....	39
4.5.1 Alasan penetapan CCP dan Bukan CCP (<i>Critical Control Point</i>).....	43
4.5.2 Penetapan batas kritis (<i>control point</i>)	51
4.6 Dokumentasi	53
BAB V. PENUTUP	57
5.1 Kesimpulan	57
5.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	60