

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGAJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah	2
1.3. Batasan Masalah	2
1.4. Tujuan.....	3
1.5. Manfaat	3
BAB II. LANDASAN TEORI	
2.1. <i>Chicken Nugget</i>	4
2.2. <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>	5
2.3. Sanitasi	6
2.4. Keamanan Pangan.....	8

	<i>2.5. Hazard Analysis and Critical Control Point System</i>	8
BAB III.	METODOLOGI PENELITIAN	
	3.1. Tempat dan Waktu Kerja Praktek	10
	3.2. Jenis dan Sumber Data	10
	3.3. Teknik Pengumpulan Data.....	11
	3.4. Tahapan Pelaksanaan	11
BAB IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	4.1. Penerapan Sanitasi di PT. KPI	13
	4.1.1 Lokasi dan Lingkungan Produksi	13
	4.1.2 Bangunan dan Fasilitas	15
	4.1.3 Peralatan Produksi	20
	4.1.4 Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air	21
	4.1.5 Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi.....	22
	4.1.6 Kesehatan dan Higiene Karyawan.....	24
	4.1.7 Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi.....	25
	4.1.8 Penyimpanan	27
	4.1.9 Pengendalian Proses	28
	4.1.10 Pelabelan Pangan.....	31
	4.1.11 Pengawas oleh Penanggungjawab	32
	4.1.12 Pencatatan dan Dokumentasi.....	32
	4.1.13 Rekapitulasi Persentase 14 Aspek pada Produksi Nugget Ayam di PT KPI	33
	4.2. Analisa Keamanan Pangan dengan Menggunakan HACCP Analysis Check Sheet	36

	4.3. Penentuan Batas Kritis	60
BAB V.	PENUTUP	
	5.1. Kesimpulan	63
	5.2. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA		65
LAMPIRAN		68

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.4.1. Tahapan Pelaksanaan Kerja Praktek di PT. KPI	12
Gambar 4.1.2.1. Ventilasi atau Lubang Angin.....	19
Gambar 4.1.4.1. Hasil Uji Air RO (<i>Reverse Osmosis</i>).....	22
Gambar 4.1.8.1. Penyimpanan Peralatan	28
Gambar 4.2.1. Pohon Keputusan Penentuan CCP	38
Gambar 4.2.2. PPO Pembuatan Nugget Ayam 1	40
Gambar 4.2.3. PPO Pembuatan Nugget Ayam 2	41

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1.15.1. Identifikasi persentase 14 aspek pelaksanaan program Sanitasi Di Unit Produksi Nugget Ayam PT. KPI.....	35
Tabel 4.1.1. HACCP Analysis Check Sheet Pengirisan Daging Ayam....	42
Tabel 4.1.2. HACCP Analysis Check Sheet Penggilingan Daging Ayam ..	44
Tabel 4.1.3. HACCP Analysis Check Sheet Pencampuran Daging Ayam dengan Bahan Pendukung	45
Tabel 4.1.4. HACCP Analysis Check Sheet Pengisian Adonan dalam Plastik.....	47
Tabel 4.1.5. HACCP Analysis Check Sheet Pemipihan Adonan dalam Plastik.....	48
Tabel 4.1.6. HACCP Analysis Check Sheet Pelubangan Adonan dalam Plastik.....	49
Tabel 4.1.7. HACCP Analysis Check Sheet Pengukusan Adonan	50
Tabel 4.1.8. HACCP Analysis Check Sheet Pemotongan Adonan Matang Berbentuk Stick.....	52
Tabel 4.1.9. HACCP Analysis Check Sheet Pencelupan pada Adonan Perekat.....	53
Tabel 4.1.10. HACCP Analysis Check Sheet Pelapisan dengan Tepung Panir	54
Tabel 4.1.11. HACCP Analysis Check Sheet Penyimpanan dalam Freezer...	55
Tabel 4.1.12. HACCP Analysis Check Sheet Penimbangan <i>Nugget</i> Ayam ...	57
Tabel 4.1.13. HACCP Analysis Check Sheet Pengemasan <i>Nugget</i> Ayam....	58
Tabel 4.2.14. CCP dan Potensi Bahaya	60
Tabel 4.3.1. Batas Kritis Proses Pengolahan Nugget Ayam di PT. KPI.....	61

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Identifikasi Pelaksanaan Program sanitasi pada Aspek Lokasi dan Lingkungan Produksi.....	68
Lampiran 2. Identifikasi Pelaksanaan Program sanitasi pada Aspek Bangunan dan Fasilitas	69
Lampiran 3. Identifikasi Pelaksanaan Program sanitasi pada Aspek Peralatan Produksi.....	76
Lampiran 4. Identifikasi Pelaksanaan Program sanitasi pada Aspek Suplai Air	79
Lampiran 5. Identifikasi Pelaksanaan Program sanitasi pada Aspek Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	80
Lampiran 6. Identifikasi Pelaksanaan Program sanitasi pada Aspek Kesehatan dan Higiene Karyawan	85
Lampiran 7. Identifikasi Pelaksanaan Program sanitasi pada Aspek Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi	88
Lampiran 8. Identifikasi Pelaksanaan Program sanitasi pada Aspek Penyimpanan	93
Lampiran 9. Identifikasi Pelaksanaan Program sanitasi pada Aspek Pengendalian Proses.....	96
Lampiran 10. Identifikasi Pelaksanaan Program sanitasi pada Aspek Pelabelan Pangan	101
Lampiran 11. Identifikasi Pelaksanaan Program sanitasi pada Aspek Pengawasan oleh Penanggungjawab.....	103
Lampiran 12. Identifikasi Pelaksanaan Program sanitasi pada Aspek Pencatatan dan Dokumentasi	104