

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT.....	xv
<u>BAB I</u> PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2. Batas Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
<u>BAB II</u> LANDASAN TEORI.....	5
2.1 Susu Sapi Segar	5
2.2. Susu Pasteurisasi	6
2.3. Sanitasi Susu Sapi	9
2.4. Sanitasi	12
2.5. <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	13
2.5.1. Ruang Lingkup Mesin dan Peralatan.....	15
2.5.2. Ruang Lingkup Fasilitas Sanitasi	17
2.5.3. Ruang Lingkup Karyawan	20
2.6. <i>Quality Control Seven Tools</i> (Tujuh Alat Pengendalian Kualitas)	24
2.7. Diagram Ishikawa.....	25
<u>BAB III</u> METODOLOGI PENELITIAN.....	28
3.1. Tempat dan waktu penelitian.....	28
3.2. Pengumpulan Data	28

3.3. Tahapan Pelaksanaan	29
3.4. Analisis dan Evaluasi	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1. Keadaan Umum Perusahaan.....	37
4.2. Proses Produksi Susu Pasteurisasi Koperasi Susu SAE.....	38
4.3. Identifikasi <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	41
4.4. Kajian Kesiapan Fasilitas Sanitasi, Mesin dan Peralatan serta Karyawan untuk Menerapkan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	42
4.4.1. Ruang Lingkup fasilitas sanitasi	42
4.4.1.a Sarana Air	50
4.4.1.b. Limbah	52
4.4.1.c. Sarana Toilet	55
4.4.1.d. Sarana Sanitasi	58
4.4.2. Ruang Lingkup Mesin dan Peralatan.....	59
4.4.2.a. Mesin dan Peralatan	63
4.4.2.b. Kebersihan Mesin dan Peralatan.....	66
4.4.2.c. Tata Letak Mesin dan Peralatan.....	67
4.4.3. Ruang Lingkup Karyawan	68
4.4.3.a Kompetensi dan Tugas Karyawan	72
4.4.3.b. Pengawasan Kesehatan Karyawan.....	73
4.4.3.c. Pemakaian Perlengkapan Kerja	74
4.4.3.d. Kebersihan Karyawan.....	77
4.4.3.e. Kebiasaan tidak merokok dan makan di tempat produksi.	78
4.4.4 Akumulasi Kesesuaian dan Ketidaksesuaian GMP pada Koperasi Susu SAE.....	79
4.5. Analisis 5 <i>Why's</i> dan Diagram Ishikawa.....	83
4.5.1. Ruang Lingkup Fasilitas Sanitasi Pada aspek Sarana Limbah	85
4.5.2. Ruang Lingkup Fasilitas Sanitasi Pada Aspek Sarana Kebersihan Toilet.....	94
4.5.3. Ruang Lingkup Mesin dan Peralatan pada Aspek Permukaan Peralatan Kontak Langsung dengan Bahan Pangan	102
4.5.4. Ruang Lingkup Mesin dan Peralatan pada Aspek Peralatan Menimbulkan Pencemaran	109

4.5.5. Ruang Lingkup Karyawan pada Aspek Karyawan harus mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan dan larangan karyawan saat bekerja	121
4.5.6. Ruang Lingkup Karyawan pada Aspek Karyawan dalam Unit Pengolahan Harus Tidak Memakai Perhiasan	128
4.6. Kesimpulan Kesiapan Penerapan GMP.....	135
<u>BAB V</u> PENUTUP.....	138
5.1. Kesimpulan.....	138
5.2. Saran	139
DAFTAR PUSTAKA	142
LAMPIRAN.....	146