

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan masalah.....	4
1.3 Tujuan penelitian.....	4
1.4 Manfaat penelitian.....	4
1.5 Batasan masalah	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Saus sambal	6
2.2 Limbah industri pangan.....	7
2.3 Produksi bersih	10
2.4 <i>Good housekeeping</i>	12
2.5 <i>Clean in place</i> (CIP).....	17
2.6 <i>Cost saving</i>	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1 Objek penelitian.....	30
3.2 Data yang diperlukan.....	30
3.3 Metode penelitian dan pengumpulan data.....	30

3.4	Teknis analisa data	32
3.5	Diagram Alir Penelitian.....	34
BAB IV PEMBAHASAN.....		35
4.1	Profil dan sejarah industri.....	35
4.2	Pengamatan indikasi terjadinya limbah.....	36
4.3	Identifikasi aktivitas <i>clean in place</i> (CIP)	48
4.4	Penyimpangan yang muncul pada aktivitas CIP	77
4.5	Analisis <i>good housekeeping</i>	91
BAB V PENUTUP.....		100
5.1	Kesimpulan.....	100
5.2	Saran	100
DAFTAR PUSTAKA		102
LAMPIRAN.....		106