

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGANTAR	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Tujuan Penelitian	2
1.5 Manfaat Penelitian	2
BAB II. LANDASAN TEORI	
2.1 Pengertian Keamanan Pangan	3
2.2 Penyebab Keracunan Makanan	3
2.3 Pengertian HACCP	3
2.4 Pengertian CP, CCP, PRP, dan OPRP	4
2.5 Manfaat Penentuan CP dan CCP	5
BAB III. METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Tugas Akhir.....	7
3.2 Ruang Lingkup Kajian dan Tahapan.....	7
3.3 Jenis dan Cara Pengambilan Data.....	7
3.4 Analisis dan Evaluasi.....	8
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Penerapan Pengendalian di PT MIROTA INDAH	

(Manna Bakery)	10
4.2 Penentuan HACCP dalam Proses Produksi Roti Tawar.....	10
BAB V. PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	36
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37