

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahaan.....	ii
Halaman Pernyataan	iii
Prakata.....	iv
Intisati	viii
Abstrak.....	ix
Daftar Isi.....	x
Daftar Tabel	xii
Daftar Gambar	xiii
Daftar Lampiran.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah	10
1.3 Tujuan Penelitian	11
1.4 Batasan Penelitian	11
1.5 Manfaat Penelitian	12
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	13
2.1 ISO 22000	13
2.1.1 Penjelasan Umum.....	13
2.1.2 Sertifikasi ISO 22000.....	22
2.2 ISO 31000	25
2.2.1 Prinsip Manajemen Risiko	26
2.2.2 Kerangka Kerja Manajemen Risiko	27
2.2.3 Proses Manajemen Risiko	28
2.3 Integrasi Sistem ISO	33
2.4 Teknik Audit Berdasarkan ISO 19011	34
2.4.1 Tipe Audit	34
2.4.2 Teknik Audit	35
2.4.3 Temuan Audit.....	36
2.5 Gap Analysis.....	37
2.6 Fillet Ikan Beku	38
BAB III METODE PENELITIAN	43
3.1 Metode Penelitian	43
3.2 Objek Penelitian.....	43
3.3 Waktu Penelitian	43
3.4 Sumber dan Jenis Data.....	44
3.5 Metode Pengumpulan Data.....	44
3.6 Prosedur Penelitian	54

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	55
4.1 Desk Assessment	57
4.2 <i>Field Assessment</i> dan Daftar Gap ISO 22000.....	61
4.2.1 Klausul 4 (Sistem Manajemen Keamanan Pangan)	61
4.2.2 Klausul 5 (Tanggung Jawab Manajemen).....	72
4.2.3 Klausul 6 (Manajemen Sumberdaya).....	83
4.2.4 Klausul 7 (Perencanaan dan Realisasi Produk yang Aman)	86
4.2.5 Klausul 8 (Validasi, Verifikasi dan Perbaiki SMKP).....	118
4.3. Field Assessment dan Daftar Gap ISO 31000	122
4.3.1. Klausul 3 (Prinsip Manajemen Risiko)	122
4.3.2 Klausul 4 (Kerangka Kerja Manajemen Risiko).....	126
4.3.3 Klausul 5 (Proses Manajemen Risiko).....	135
4.4. Prosesntase Pemenuhan ISO 22000 dan ISO 31000	150
4.4.1. Prosentase Pemenuhan ISO 22000.....	150
4.4.2 Prosentase Pemenuhan ISO 31000.....	153
4.5. Rekomendasi Untuk Pemenuhan ISO 22000 dan ISO 31000.....	155
4.6. Integrasi ISO 22000 dan ISO 31000	160
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	175
5.1. Kesimpulan	175
5.2. Saran	175
DAFTAR PUSTAKA	176
LAMPIRAN.....	181