

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
LEMBAR PERSEMBAHAN	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GANBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
ABSTRACT	ix
ABSTRAK	x
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Pertanyaan Penelitian.....	5
1.5. Tujuan Penelitian	5
1.6. Manfaat Penelitian	5
1.7. Sistematika Penulisan	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Susu Sapi Segar.....	7
2.2. <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>	10
2.2.1. <i>Good Manufacturing Praactices</i>	12
2.2.2. <i>Sanitation Standard Operational Procedures</i>	16
2.2.3. Penyusunan Rencana HACCP	19
2.3. Ergonomi.....	21
2.3.1. Studi Gerakan.....	22

2.3.2. Peta Proses Operasi.....	28
2.3.3. Peta Aliran Proses	30
2.3.4. Peta Tangan Kiri dan Tangan Kanan	30
III. METODE PENELITIAN	32
3.1. Data dan Variabel Penelitian Analisis Penyimpangan Konsep HACCP dan Ergonomi pada Peternakan Ngepring 2, Sleman	32
3.2. Teknik Pengumpulan Data Penelitian Analisis Penyimpangan Konsep HACCP dan Ergonomi pada Peternakan Ngepring 2, Sleman	33
3.3. Instrumen Penelitian Analisis Penyimpangan Konsep HACCP dan Ergonomi pada Peternakan Ngepring 2, Sleman	34
3.4. Model Rumusan Masalah	35
IV. ANALISIS DAN PEMBAHASAN	39
4.1. Analisis HACCP	39
4.1.1. Lingkungan Sarana Pengolahan.....	40
4.1.2. Bangunan dan Fasilitas Pabrik.....	41
4.1.3. Peralatan Pengolahan	44
4.1.4. Fasilitas dan Kegiatan Sanitasi	45
4.1.5. Sistem Pengendalian Hama.....	46
4.1.6. Higiene Karyawan (Personal)	47
4.1.7. Pengendalian Proses.....	48
4.1.8. Penentuan CCP	50
4.2. Analisis Ergonomi	54
V. KESIMPULAN DAN SARAN	59
5.1. Kesimpulan	59
5.2. Implikasi Manajerial	60
5.3. Rekomendasi Penelitian Selanjutnya.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....	63
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

No.	Halaman
1. Lambang-lambang Therblig	24
2. Simbol Proses Operasi	29
3. Pengamatan Sarana Pengolahan dalam Penelitian Analisis Penyimpangan Konsep HACCP dan Ergonomi pada Peternakan Ngepring 2, Sleman.....	40
4. Bangunan dan Fasilitas Pabrik dalam Penelitian Analisis Penyimpangan Konsep HACCP dan Ergonomi pada Peternakan Ngepring 2, Sleman.....	42
5. Pengamatan Sarana Pengolahan dalam Penelitian Analisis Penyimpangan Konsep HACCP dan Ergonomi pada Peternakan Ngepring 2, Sleman.....	44
6. Pengamatan Tempat Penampungan Air dalam Penelitian Analisis Penyimpangan Konsep HACCP dan Ergonomi pada Peternakan Ngepring 2, Sleman.....	46
7. Pengamatan Pengendalian Hama dalam Penelitian Analisis Penyimpangan Konsep HACCP dan Ergonomi pada Peternakan Ngepring 2, Sleman.....	47
8. Pengamatan Higiene Karyawan dalam Penelitian Analisis Penyimpangan Konsep HACCP dan Ergonomi pada Peternakan Ngepring 2, Sleman.....	47
9. Pengamatan Pengendalian Proses dalam Penelitian Analisis Penyimpangan Konsep HACCP dan Ergonomi pada Peternakan Ngepring 2, Sleman.....	49
10. Peta Aliran Proses Penanganan Susu pada Peternakan Ngepring 2, Sleman	55
11. Gerakan Therblig pada Poses Pemerahan Susu di Peternakan Ngepring 2, Sleman	56
12. Peta Tangan Kiri dan Kanan Pemerah di Peternakan Ngepring 2, Sleman	57

No.	Halaman
1. Diagram Alir Metode Penelitian Konsep HACCP dan Ergonomi pada Pternakan Ngepring 2, Sleman.....	37
2. Diagram Ishikawa dalam Penelitian Analisis Penyimpangan Konsep HACCP dan Ergonomi pada Pternakan Ngepring 2, Sleman	51
3. <i>Decision Tree Learning</i> untuk Penentuan CCP pada Proses Pemerahan Susu Sapi Segar	52
4. Peta Proses Operasi Produksi Susu Sapi di Pternakan Ngepring 2, Sleman.....	54
5. Ilustrasi Proses Pemerahan Susu di Pternakan Ngepring 2, Sleman.....	58

No.	Halaman
1. Lembar Pengamatan GMP	66
2. Lembar Pengamatan SSOP	72
3. Dokumentasi Penelitian	76
4. Lembar Identifikasi CCP/ CP	79
5. Usulan Tata Cara Pelaksanaan Penanganan Ssusu Sapi Segar	82