

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Batasan Penelitian .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Gula.....	5
2.2 Sanitasi dan <i>Hygiene</i> .....	6
2.3 Keamanan Pangan.....	7
2.4 GMP ( <i>Good Manufacturing Practices</i> ).....	8
2.5 Diagram Pareto.....	9
2.6 5 <i>Why's</i> .....	11
2.7 Diagram Ishikawa atau Diagram Sebab-Akibat.....	12
2.8 <i>Sanitation Standard Operation Procedure</i> (SSOP).....	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1 Lokasi Penelitian.....	15
3.2 Ruang Lingkup Kajian.....	15
3.3 Pengumpulan Data.....	16
3.4 Analisis Data.....	17
3.5 Prosedur Penelitian.....	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1 Gambaran Umum Perusahaan .....	21
4.2 Penilaian Penerapan Sanitasi Berdasarkan CPPOB tahun 2010.....	22
4.2.1 Lokasi.....	23
4.2.2 Bangunan.....	26
4.2.3 Fasilitas Sanitasi.....	31
4.2.4 Mesin dan Peralatan.....	34
4.2.5 Bahan.....	37
4.2.6 Pengawasan Proses.....	38

4.2.7 Produk Akhir.....	40
4.2.8 Karyawan.....	42
4.2.9 Pemeliharaan dan Program Sanitasi.....	44
4.3 Diagram Pareto.....	47
4.4 5 <i>Why's Analysis</i> .....	53
4.5 Diagram Ishikawa atau Diagram Sebab-Akibat.....	57
4.6 SSOP ( <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> ).....	61
BAB V PENUTUP.....	69
5.1 Kesimpulan.....	69
5.2 Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN.....	75