

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING	iii
LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI	iv
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	v
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	vi
MOTTO.....	vii
PERSEMBAHAN.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR BAGAN.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
ABSTRAK.....	xix
<i>ABSTRACT</i>	xx
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Batasan Masalah	2
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
1.6. Sistematika Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
1. Pengertian Kualitas	6
2. Pengertian Pengendalian Kualitas.....	7
3. Maksud Tujuan Pengendalian Kualitas	11
4. Hal-hal yang Mempengaruhi Derajat Pengendalian Kualitas	11
5. Teknik Pengendalian Kualitas.....	12
6. Tahapan Pengendalian Kualitas	13

7. Good Manufacturing Practices (GMP)	14
8. HACCP	16
9. Keamanan Pangan.....	19
10. Penggolongan Karakteristik Bahaya (<i>Hazard</i>) dan Tingkat Resiko.....	19
11. Hubungan antara GMP dan HACCP	20
12. Jenang.....	21
13. (Standar Nasional indonesia) SNI Jenang.....	22
14. <i>Literatur Rewiew</i> (Tinjauan Terhadap Penelitian Terdahulu) ...	23
15. Hipotesa.....	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
3.1. <i>Flow Chart</i> Metodologi Penelitian.....	28
A. Studi Lapangan	28
B. Studi Literatur	28
C. Identifikasi Masalah.....	28
D. Perumusan Masalah	30
E. Pengumpulan Data.....	30
F. Pengolahan Data	31
G. Metode Analisis Data.....	34
H. Kesimpulan dan Saran	34
3.2. Tempat Penelitian	34
3.3. Rencana Pengujian Jenang di Laborartorium.....	35
3.4. Jadwal Kegiatan.....	36
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	37
4.1. Profil Perusahaan.....	37
4.2. Good Manufacturing Practice (GMP)	38
4.2.1. Lokasi	47
4.2.2. Bangunan	48
4.2.3. Fasilitas Sanitasi	52
4.2.4. Alat Produksi	54
4.2.5. Bahan	55

4.2.6. Proses Pengolahan	61
4.2.7. Produk Akhir	62
4.2.8. Laboratorium	62
4.2.9. Personal (Karyawan)	63
4.2.10. Wadah atau Pembungkus.....	64
4.2.11. Label	65
4.2.12. Penyimpanan	70
4.2.13. Pemeliharaan dan Program Sanitasi	71
4.2.14. Aspek Pengangkutan	73
4.2.15. Aspek Pencatatan dan Dokumentasi.....	73
4.2.16. Aspek Pelatihan	74
4.2.17. Aspek Penarikan Produk	74
4.2.18. Aspek Pelaksanaan Pedoman	75
4.3. HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>).....	76
4.3.1. Langkah-langkah Penerapan HACCP	76
4.3.1.1. Penyusunan Tim HACCP.....	76
4.3.1.2. Dekripsi Produk.....	76
4.3.1.3. Penetapan Penggunaan Produk.....	77
4.3.1.4. Penyusunan Diagram Alir Proses.....	77
4.3.1.5. Verifikasi Diagram Alir Proses	77
4.3.2. Analisis Bahaya	81
1. Identifikasi Bahaya	81
2. Identifikasi Sumber Bahaya.....	87
3. Penetapan Tindakan Pengendalian	91
4. Penetapan Resiko atau Signifikansi.....	95
4.3.3. Penetapan <i>Critical Control Point</i>	100
4.3.4. Penetapan Critical Limit.....	113
4.3.5. Penetapan Prosedur Monitoring	115
4.3.6. Penetapan Tindakan Koreksi	120
4.3.7. Penetapan Prosedur Verifikasi.....	127
4.3.8. Penetapan Sistem Dokumentasi.....	127

4.4. Analisa dan Pembahasan	127
BAB V KESIMPULAN.....	138
A. Kesimpulan	138
B. Saran	139
DAFTAR PUSTAKA	140

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
1. Bagan Diagram Langkah Penyusunan dan Implementasi Sistem HACCP menurut <i>Codex Alimentarius Commissio</i>	18
2. Bagan <i>Flow chart</i> Kerangka Penelitian.....	29
3. Bagan Diagram Alir Proses Pembuatan Pembuatan Jenang.....	79
4. Bagan Tahapan Persiapan Karyawan.....	101
5. Bagan Tahapan Persiapan Peralatan Produksi	102
6. Bagan Tahapan Pencucian beras ketan	102
7. Bagan Tahapan Penggilingan beras ketan.....	103
8. Bagan Tahapan Pemisahan daging kelapa dengan tempurung kelapa	104
9. Bagan Tahapan Pencucian daging kelapa	104
10. Bagan Tahapan Penggilingan daging kelapa	105
11. Bagan Tahapan Ekstraksi Santan	105
12. Bagan Tahapan Perebusan/ pemasakan.....	106
13. Bagan Tahapan Penambahan Bahan Tambahan Pangan (BT	106
14. Bagan Tahapan Pengentasan Jenang.....	107
15. Bagan Tahapan Pemotongan dan <i>Tempering</i>	107
16. Bagan Tahapan <i>Packing</i> /Pengemasan.....	108
17. Bagan Tahapan Penyimpanan	108

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 4.1 Papan Nama IKM “Jenang Muchtarom”	37
Gambar 4.2 Produk “Jenang Muchtarom” dengan kemasan plastik.....	38
Gambar 4.3 Gambar lantai tempat produksi IKM “Jenang Muchtarom”	49
Gambar 4.4 Dinding tempat produksi IKM “Jenang Muchtarom”	49
Gambar 4.5 Atap tempat produksi IKM “Jenang Muchtarom”	50
Gambar 4.6 Sarana Toilet Karyawan IKM Jenang Muctarom	53
Gambar 4.7 Saluran Air IKM “Jenang Muchtarom”	53
Gambar 4.8 Mesin Pengaduk Jenang IKM “Jenang Muchtarom”	55
Gambar 4.9 Gudang bahan baku ketan IKM “Jenang Muchtarom”	58
Gambar 4.10 Stok Kelapa di IKM “Jenang Muchtarom”	59
Gambar 4.11 Gula Kelapa dari petani di sekitar IKM “Jenang Muchtarom”	60
Gambar 4.12 Jenang yang dikemas dengan ukuran kecil	62
Gambar 4.13 Kemasan IKM “Jenang Muchtraom”	65
Gambar 4.14 Label Jenang Kombinasi	66
Gambar 4.15 Label Jenang Rasa Durian.....	66
Gambar 4.16 Label Jenang Rasa Kacang.....	67
Gambar 4.17 Label Jenang Rasa Kopi	67
Gambar 4.18 Label Jenang Krasikan	68
Gambar 4.19 Label Jenang Rasa Strowberry.....	68
Gambar 4.20 Label Jenang Rasa Vanily (Original)	69
Gambar 4.21 Label Jenang Rasa Wijen	69
Gambar 4.22 Hasil Pengujian Sample Jenang IKM “Jenang Muchtarom” ...	83
Gambar 4.23 Pohon Keputusan penentuan CPP	100
Gambar 4.24. Hasil Laboratorium Pengujian Kandungan Timbal dalam Air	136

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 <i>Literatur Review</i> tentang GMP dan HACCP	24
Tabel 3.1 <i>Form</i> Deskripsi Produk	33
Tabel 3.2 Rencana Jadwal Kegiatan Pembuatan Tugas Akhir	36
Tabel 4.1 Checklist <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) berdasarkan SK Menteri Kesehatan RI No. 23/MENKES/SK/I/1978	39
Tabel 4.2 Syarat Tepung Beras Ketan.....	57
Tabel 4.3. Syarat Mutu Gula Kelapa.....	60
Tabel 4.4 Tim HACCP.....	76
Tabel 4.5 Dekripsi Produk IKM Jenang Muchtarom.....	77
Tabel 4.6. Identifikasi Bahaya dan Sumber Bahaya	88
Tabel 4.7. Tindakan Pengendalian	92
Tabel 4.8. Matriks Resiko Boevee (Matriks Penentuan Signifikansi Bahaya.....	95
Tabel 4.9. Penetapan Resiko dan Signifikansi	96
Tabel 4.10. Penetapan CCP.....	109
Tabel 4.11. Penetapan CL	113
Tabel 4.12. Prosedur Monitoring CCP dalam Rencana HACCP Pabrik Jenang Muchtarom.....	116
Tabel 4.13. Penetapan Tindakan Koreksi	121
Tabel 4.14. Analisa dan Pembahasan.....	127
Tabel 4.15. Rencana Biaya Pembangunan Wastafel dan Tirai PVC	137

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Lampiran 1 Lay Out IKM “Jenang Muchtarom”	142
2 Lampiran 2 Keterangan Lay Out IKM “Jenang Muchtarom”	143
3 Lampiran 3 Gambar IKM “Jenang Muchtarom”	144
4 Lampiran 4 SNI dan Lembar Kerja Pengujian Jenang.....	146
5 Lampiran 5 Hasil Uji Turnitin.....	160
6 Lampiran 6 Surat Bebas Fakultas (Tanda Tangan Dosen FTI)	162
7 Lampiran 7 Lembar Revisi dan Tugas Ujian Sarjana	163