

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL (Bahasa Indonesia) .....	i
HALAMAN JUDUL (Bahasa Inggris) .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING .....	iii
LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI .....	iv
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	v
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vii
HALAMAN MOTTO .....	viii
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR TABEL .....	xv
DAFTAR GAMBAR .....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
ABSTRAK .....	xix
<i>ABSTRACT</i> .....	xx
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan .....	4
1.5 Manfaat .....	4
1.6 Sistematika Penulisan .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI .....	6
2.1 Tinjauan Pustaka.....	6
2.2 Landasan Teori .....	10
2.2.1 Keamanan Pangan .....	10
2.2.2 Higiene dan Sanitasi Makanan .....	11
2.2.3 <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP) .....	20
2.2.4 Bakpia .....	23

2.3	Hipotesis dan Kerangka Teoritis .....	24
2.3.1	Hipotesa .....	24
2.3.2	Kerangka Teoritis .....	25
BAB III METODE PENELITIAN .....		26
3.1	Pengumpulan Data.....	26
3.2	Teknik Pengumpulan Data.....	26
3.3	Pengujian Hipotesa .....	27
3.4	Metode Analisis .....	27
3.5	Pembahasan.....	27
3.6	Penarikan Kesimpulan .....	28
3.7	Diagram Alir.....	28
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....		29
4.1	Pengumpulan Data.....	29
4.1.1	Profil UKM Pia “ARAS” Semarang.....	29
4.1.2	Tata Letak Lantai Produksi .....	29
4.1.3	Deskripsi Produk .....	31
4.1.4	Deskripsi Proses .....	31
4.2	Pengolahan Data.....	35
4.2.1	Pembentukan Tim HACCP .....	35
4.2.2	Deskripsi Produk .....	35
4.2.3	Identifikasi Rencana Penggunaan.....	36
4.2.4	Penyusunan Diagram Alir .....	36
4.2.5	Konfirmasi Diagram Alir di Lapangan.....	38
4.2.6	Prinsip 1 : Analisa Bahaya .....	38
4.2.7	Prinsip 2 : Penentuan <i>Critical Control Point</i> (CCP) .....	69
4.2.8	Prinsip 3 : Penentuan Batas-Batas Kritis pada Tiap CCP.....	103
4.2.9	Prinsip 4 : Penyusunan Sistem Pemantauan untuk Setiap CCP ....	109
4.2.10	Prinsip 5 : Penetapan Tindakan Perbaikan.....	118
4.2.11	Prinsip 6 : Penetapan Prosedur Verifikasi.....	127
4.2.12	Prinsip 7 : Penetapan Dokumentasi dan Pencatatan.....	127
4.3	Analisa dan Interpretasi .....	128

4.3.1	Analisa pada Tahap Persiapan Karyawan.....	128
4.3.2	Analisa pada Tahap Persiapan Peralatan Produksi.....	129
4.3.3	Analisa pada Tahap Persiapan Bahan Baku.....	129
4.3.4	Analisa pada Tahap Pencucian Kacang Hijau Kupas.....	131
4.3.5	Analisa pada Tahap Perendaman Kacang Hijau Kupas (dengan Air Mendidih).....	131
4.3.6	Analisa pada Tahap Pengkukusan Kacang Hijau Kupas .....	132
4.3.7	Analisa pada Tahap Penggilingan Kacang Hijau Kupas .....	132
4.3.8	Analisa pada Tahap Pemasakan Isi Bakpia.....	133
4.3.9	Analisa pada Tahap Pendinginan Isi Bakpia.....	134
4.3.10	Analisa pada Tahap Pembagian Adonan Kulit Bakpia.....	135
4.3.11	Analisa pada Tahap Penggilingan Adonan Kulit Bakpia .....	136
4.3.12	Analisa pada Tahap Pemipihan Adonan Kulit Bakpia .....	137
4.3.13	Analisa pada Tahap Pemberian Isi Bakpia .....	138
4.3.14	Analisa pada Tahap Pencetakan Bakpia .....	139
4.3.15	Analisa pada Tahap Pengolesan Kuning Telur .....	140
4.3.16	Analisa pada Tahap Pengovenan Bakpia .....	141
4.3.17	Analisa pada Tahap <i>Packing</i> Bakpia .....	141
4.3.18	Analisa pada Tahap Penyimpanan Bakpia.....	142
4.4	Pembuktian Hipotesa .....	143
BAB V PENUTUP .....		145
5.1	Kesimpulan.....	145
5.2	Saran .....	147
DAFTAR PUSTAKA .....		148
LAMPIRAN .....		150
LEMBAR REVISI SEMINAR PROPOSAL TUGAS AKHIR		
LEMBAR REVISI SEMINAR KEMAJUAN TUGAS AKHIR		

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tinjauan Pustaka .....	7
Tabel 2.2 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan .....	13
Tabel 2.3 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak .....	17
Tabel 2.4 Tabel Penentuan Tingkat Signifikansi Bahaya .....	22
Tabel 2.5 Persyaratan Mutu Bakpia Kacang Hijau .....	24
Tabel 4.1 Deskripsi Produk .....	31
Tabel 4.2 Tim HACCP.....	35
Tabel 4.3 Deskripsi Produk .....	36
Tabel 4.4 Perbandingan Hasil Uji Laboratorium dengan Nilai Standar SNI 01-4291-1996.....	42
Tabel 4.5 Identifikasi Bahaya dan Sumber Bahaya .....	44
Tabel 4.6 Tindakan Pengendalian.....	49
Tabel 4.7 Justifikasi Peluang .....	54
Tabel 4.8 Justifikasi Tingkat Keparahan.....	58
Tabel 4.9 Penetapan Resiko dan Signifikansi .....	64
Tabel 4.10 Penetapan <i>Critical Control Point</i> (CCP) .....	98
Tabel 4.11 Penetapan <i>Critical Limit</i> (CL).....	103
Tabel 4.12 Prosedur Pemantauan atau <i>Monitoring</i> CCP .....	110
Tabel 4.13 Penetapan Tindakan Koreksi atau Perbaikan.....	119

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teoritis .....	25
Gambar 3.1 Diagram Alir.....	28
Gambar 4.1 <i>Layout</i> UKM Pia “ARAS” Semarang.....	30
Gambar 4.2 Diagram Alir Proses Produksi Bakpia .....	37
Gambar 4.3 Hasil Uji Laboratorium Sampel Bakpia Kacang Hijau .....	39
Gambar 4.4 Pohon Keputusan Penentuan CCP pada Tahapan Persiapan Karyawan .....	70
Gambar 4.5 Pohon Keputusan Penentuan CCP pada Tahapan Persiapan Peralatan Produksi.....	72
Gambar 4.6 Pohon Keputusan Penentuan CCP pada Tahapan Persiapan Bahan Baku Isi dan Kulit Bakpia .....	75
Gambar 4.7 Pohon Keputusan Penentuan CCP pada Tahapan Perendaman Kacang Hijau Kupas .....	77
Gambar 4.8 Pohon Keputusan Penentuan CCP pada Tahapan Penggilingan Kacang Hijau Kupas .....	79
Gambar 4.9 Pohon Keputusan Penentuan CCP pada Tahapan Pemasakan Isi Bakpia .....	81
Gambar 4.10 Pohon Keputusan Penentuan CCP pada Tahapan Pendinginan Isi Bakpia .....	83
Gambar 4.11 Pohon Keputusan Penentuan CCP pada Tahapan Pembagian Adonan Kulit Bakpia .....	85
Gambar 4.12 Pohon Keputusan Penentuan CCP pada Tahapan Penggilingan Adonan Kulit Bakpia .....	87
Gambar 4.13 Pohon Keputusan Penentuan CCP pada Tahapan Pemipihan Adonan Kulit Bakpia .....	89
Gambar 4.14 Pohon Keputusan Penentuan CCP pada Tahapan Pemberian Isi Bakpia .....	91
Gambar 4.15 Pohon Keputusan Penentuan CCP pada Tahapan Pencetakan Bakpia .....	93

Gambar 4.16 Pohon Keputusan Penentuan CCP pada Tahapan Pengolesan Kuning Telur.....	95
Gambar 4.17 Pohon Keputusan Penentuan CCP pada Tahapan Penyimpanan ....	97

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Dokumentasi
- Lampiran 2. Hasil Uji Laboratorium
- Lampiran 3. Kuesioner Penentuan CCP
- Lampiran 4. Makalah Tugas Akhir
- Lampiran 5. Hasil *Turn It In*