

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING DAN PENGUJI	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN.....	v
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
ABSTRAK	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	5
1.3. Pembatasan Masalah.....	5
1.4. Tujuan.....	6
1.5. Manfaat.....	6
1.6. Sistematika Penulisan.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI	8
2.1. Tinjauan Pustaka.....	8
2.2. Landasan Teori	11
2.2.1. Tahu Bakso.....	11
2.2.2. Pengertian Kontaminasi dan contohnya.....	11
2.2.3. Pengertian HACCP	14
2.2.4. Pengertian Halal dan Haram.....	23
2.2.5. Sertifikasi Halal MUI.....	26
2.2.6. Persyaratan sertifikasi halal MUI.....	26
2.3. Hipotesa dan Kerangka Teoritis	31

2.3.1. Hipotesa.....	31
2.3.2. Kerangka Teoritis.....	32
BAB III METODE PENELITIAN.....	33
3.1. Pengumpulan Data.....	33
3.1.1. Menganalisa proses pembuatan Tahu Bakso	33
3.1.2. Penerapan HACCP dan Sitem Jaminna Halal.....	33
3.2. Teknik Pegumpulan Data	33
3.3. Pengujian Hipotesa	34
3.4. Metode Analisis.....	34
3.5. Pembahasan	34
3.6. Penarikan Kesimpulan.....	34
3.7. Diagram Alir.....	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1. Pengumpulan Data.....	37
4.1.1. Profil UD Tahu Bakso Riski	37
4.1.2. Bahan Baku	38
4.1.3. Komposisi Bahan	40
4.1.4. Proses Pembuatan Tahu Bakso	40
4.2. Pengolahan Data.....	42
4.2.1. Pengamatan Awal <i>Standar Sanitation Operation Procedures (SSOP)</i>	42
4.2.2. Usulan penerapan sistem dan prinsip HACCP	46
4.2.3. Usulan Penerapan Sistem Jaminan Halal.....	84
4.2.3.1 Pengamatan Awal.	84
4.2.3.2 Kriteria sistem jaminan halal.	84
4.3. Hasil Pengujian Mikroba pada tahu bakso	108
4.4. Analisa dan interpretasi	108
4.4.1. Analisa <i>Standard Sanitation Operation Procedures (SSOP)</i>	108
4.4.2. Analisa perencanaan HACCP	111
4.4.3. Analisa Perencanaan Sitem Jaminan Halal	137
4.4.4. Interpretasi.....	141

4.5. Pembuktian Hipotesa.....	142
BAB V PENUTUP.....	144
5.1. Kesimpulan.....	144
5.2. Saran.....	145
DAFTAR PUSTAKA	146
LAMPIRAN	149



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tinjauan Pustaka	8
Tabel 2.2 Pengolahan makanan berdasarkan resiko kesehatan	15
Tabel 2.3 Pengelompokkan bahaya	18
Tabel 2.4 Penetapan Kategori resiko	19
Tabel 4.1 Bahan baku	40
Tabel 4.2 Hasil Pengamatan SSOP	44
Tabel 4.3 Deskripsi produk	47
Tabel 4.4 Penempatan kategori resiko pada tahu	51
Tabel 4.5 Penempatan kategori resiko pada bakso	52
Tabel 4.6 Penempatan kategori resiko pada tahu bakso	52
Tabel 4.7. Identifikasi bahaya dan penetapan tindakan pencegahan pada proses pengolahan tahu	54
Tabel 4.8 Identifikasi bahaya dan penetapan tindakan pencegahan pada proses pengolahan bakso	62
Tabel 4.8 Identifikasi bahaya dan penetapan tindakan pencegahan pada proses pengolahan tahu bakso	67
Tabel 4.10 Penetapan Critical Control Point (CCP) Pada Bahan Baku	75
Tabel 4.11 Penetapan Critical Control Point (CCP) Pada Proses Produksi Tahu .	76
Tabel 4.12 Penetapan Critical Control Point (CCP) Pada Proses Produksi Bakso	77
Tabel 4.13 Penetapan Critical Control Point (CCP) Pada Proses Produksi Tahu .	78
Tabel 4.14 Penetapan batas titik kendali kritis untuk setiap TTK	80
Tabel 4.15 Pemantauan untuk setiap titik kritis	83
Tabel 4.16 Hasil pengamatan sistem jaminan halal	86
Tabel 4.17 Daftar Bahan	90

Tabel 4.18 Hasil Titik Kritis dan Tindakan Koreksi pada bahan baku	93
Tabel 4.19 Hasil Titik Kritis dan Tindakan Koreksi Produksi pada Tahu	97
Tabel 4.20 Hasil Titik Kritis dan Tindakan Koreksi Produksi pada Bakso	98
Tabel 4.21 Hasil Titik Kritis dan Tindakan Koreksi Produksi pada Tahu bakso..	99
Tabel 4.22 Rencana Usulan penerapan HACCP pada proses pembuatan Tahu .	112
Tabel 4.23 Rencana Usulan penerapan HACCP pada proses pembuatan Bakso	119
Tabel 4.24 Rencana Usulan penerapan HACCP pada proses pembuatan Tahu Bakso.....	125



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Proses Pembuatan tahu bakso.....	3
Gambar 1.2 Produk Tahu Bakso Riski.....	4
Gambar 2.1 Tujuan Prinsip Sistem HACCP	23
Gambar 2.2 Sertifikasi sistem jaminan halal.....	30
Gambar 2.3 Kerangka Teoritis	32
Gambar 3.1 <i>Flowchart</i> Penelitian	36
Gambar 4.1 Diagram alir proses produksi.....	50
Gambar 4.2 Diagram Pohon Penetapan CCP pada Bahan Baku Produksi	73
Gambar 4.3 Diagram Pohon Penetapan CCP pada Proses Produksi.....	74
Gambar 4.4 Diagram Pohon Identifikasi Titik Kritis Bahan Nabati.....	91
Gambar 4.5 Diagram Pohon Identifikasi Titik Kritis Bahan Hewani.....	92
Gambar 4.6 Diagram Pohon Identifikasi Titik Kritis Bahan Lainnya	93
Gambar 4.7 Diagram Pohon Identifikasi Titik Kritis Proses Produksi	95
Gambar 4.8 Diagram Pohon Identifikasi Titik Kritis Distribusi.....	96

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1	Dinding pabrik yang hanya di buat dengan bambu dan pemasangannya pun kurang rapat	149
Lampiran 1.2	Produksi penggilingan daging rentan terkena cemaran bakteri, karena keadaan ruang produksi yang kurang bersih .	150
Lampiran 1.3	Proses pengeringan tahu bakso rentan terkena debu karena di lakukan di ruangan terbuka dan di keringkan dengan kipas angin	150

