

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL DALAM	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN.....	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I - PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah	3
C. Rumusan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II - TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Industri Rumah Tangga	6
B. Tape Singkong	6
C. Sumber Kontaminasi Makanan.....	8
D. Keamanan Pangan dan Keracunan Pangan.....	8
E. Food Borne Disease	10
F. hazard analysis and critical control point	11
<i>Prinsip Dasar Sistim hazard analysis and critical control point</i>	<i>12</i>
G. Penerapan hygiene sanitai.....	13
H. Kerangka Konsep.....	15
BAB III - METODE PENELITIAN	17
A. Jenis Penelitian	17
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	17
C. Variabel dan Definisi Operasional.....	17
D. Objek Penelitian.....	24
E. Alur Penelitian	24
F. Pengumpulan Data.....	25
G. Pengolahan dan Analisis Data	26
BAB IV - HASIL PENELITIAN.....	27
A. <i>Penerapan sistem hazard analysis and critical control point</i>	<i>27</i>
1. Identifikasi Bahaya	27
2. Penentuan CCP	28
3. Penetapan Batas Kritis.....	29
4. Pemantauan CCP	29
5. Penetapan Tindakan Koreksi	30
6. <i>Total Penilaian sistem hazard analysis and critical control point.....</i>	<i>30</i>
BAB V - PEMBAHASAN	31

A. Penerapan sistem hazard analysis and critical control point.....	31
1. Tindakan Koreksi	31
2. Penentuan CCP	34
3. Penetapan Batas Kritis.....	36
4. Pemantauan CCP	37
5. Penetapan Tindakan Koreksi	38
BAB VI - PENUTUP	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran	42
Daftar Pustaka	43

DAFTAR TABEL

Tabel III.1 Definisi Operasional	18
Tabel III.2 Tabel Perhitungan Skor Maksimal <i>hazard analysis and critical control point</i>	23
Tabel III.3 Tabel Perhitungan Skor Minimal <i>hazard analysis and critical control point</i>	23
Tabel III.4 Tabel Kategori Penilaian <i>hazard analysis and critical control Point</i>	24
Tabel IV.1 Distribusi Penilaian identifikasi bahaya IRTP Produksi Tape di Wilayah Sukosari, Kabupaten Bondowoso	27
Tabel IV.2 Distribusi Penilaian penentuan CCP IRTP Produksi Tape di Wilayah Sukosari, Kabupaten Bondowoso	28
Tabel IV.3 Distribusi Penilaian penetapan batas kritis IRTP Produksi Tape di Wilayah Sukosari, Kabupaten Bondowoso	28
Tabel IV.4 Distribusi Penilaian pemantauan CCP IRTP Produksi Tape di Wilayah Sukosari, Kabupaten Bondowoso	29
Tabel IV.5 Distribusi Penilaian tindakan koreksi IRTP Produksi Tape di Wilayah Sukosari, Kabupaten Bondowoso	30
Tabel IV.6 Distribusi Penilaian Komponen yang Memenuhi Syarat pada sistem <i>hazard analysis and critical control point</i> IRTP Produksi Tape di Wilayah Sukosari, Kabupaten Bondowoso	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1 Diagram Alir Pembuatan Tape Singkong.....	7
Gambar II.2 Kerangka Konsep	15

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

Daftar Singkatan :

CCP	= titik kendali kritis
E.coli	= <i>Escherichia coli</i>
FEFO	= <i>First Expired First Out</i>
FIFO	= <i>First In First Out</i>
HACCP	= analisis bahaya titik kontrol kritis
IRTP	= Industri Rumah Tangga Pangan
Kat.	= Kategori
KLB	= Kejadian Luar Biasa
MS	= Memenuhi syarat
P-IRT	= Produk Industri Rumah Tangga
TMS	= Tidak Memenuhi Syarat
WHO	= <i>World Health Organization</i>

Daftar Simbol

<	= Kurang dari
≤	= Kurang dari sama dengan
≥	= Lebih dari sama dengan
μ	= Mikro
%	= Persen
°C	= Derajat celcius
x	= Kali
/	= Per
ml	= Mili gram
kg	= Kilo gram

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lembar instrumen penilaian <i>sistem hazard analysis and critical control point</i> pada produk tape di Wilayah Kecamatan Sukosari, Kabupaten Bondowoso
Lampiran 2	Rekapitulasi Hasil Observasi <i>sistem hazard analysis and critical control point</i> pada produk tape di Wilayah Kecamatan Sukosari, Kabupaten Bondowoso
Lampiran 3	Dokumentasi Penerapan <i>sistem hazard analysis and critical control point</i> pada produk tape di Wilayah Kecamatan Sukosari, Kabupaten Bondowoso
Lampiran 4	Surat izin penelitian