



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.4 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Kegiatan Lembaga	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Fungsi dan Tujuan	4
IV ASPEK PRODUKSI	5
4.1 Deskripsi Produk	5
4.2 Bahan Baku	5
4.3 Proses Produksi	5
V PENYUSUNAN HACCP DI PT SAUNG MIRWAN	13
5.1 Pembentukan Tim HACCP	13
5.2 Deskripsi Produk	13
5.3 Identifikasi Penggunaan Produk	13
5.4 Penyusunan Diagram Alir	14
5.5 Verifikasi Diagram Alir	14
5.6 Analisis Bahaya dan Penetapan Resiko (Prinsip 1)	14
5.7 Penentuan CCP (Prinsip 2)	15
5.8 Penetapan Batas Kritis (Prinsip 3)	18
5.9 Penyusunan Sistem Pemantauan (Prinsip 4)	18
5.10 Penetapan Tindakan Koreksi (Prinsip 5)	18
5.11 Penetapan Prosedur Verifikasi (Prinsip 6)	19
5.12 Penetapan Dokumentasi serta Pencatatan (Prinsip 7)	19
VI SIMPULAN DAN SARAN	20
6.1 Simpulan	20
6.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	23



RIWAYAT HIDUP

43

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



DAFTAR TABEL

1	Signifikansi bahaya	15
---	---------------------	----

DAFTAR GAMBAR

	Logo PT Saung Mirwan	4
	Pemeriksaan bahan baku kerongkong ayam	6
	Proses <i>thawing</i>	7
	Proses penggilingan	7
	Proses pengemasan primer	8
	Proses penimbangan	9
	Proses <i>racking</i>	9
	Proses pendinginan	10
	Proses pembekuan	11
0	Proses penyimpanan produk akhir	12
1	Proses pendistribusian	12
2	Pohon keputusan (<i>decision tree</i>) pada bahan baku	16
3	Pohon keputusan (<i>decision tree</i>) pada proses produksi	17

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Saung Mirwan	25
2	Tim HACCP di PT Saung Mirwan	26
3	Deskripsi produk <i>Mechanically Deboned Meat</i>	27
4	Diagram alir proses pembuatan produk <i>Mechanically Deboned Meat</i>	28
5	Verifikasi diagram alir proses pembuatan produk <i>Mechanically Deboned Meat</i>	29
6	Analisis bahaya untuk bahan baku produk <i>Mechanically Deboned Meat</i>	30
7	Analisis bahaya untuk proses produk <i>Mechanically Deboned Meat</i>	31
8	Penentuan CCP pada bahan baku produk <i>Mechanically Deboned Meat</i>	34
9	Penentuan CCP pada proses produk <i>Mechanically Deboned Meat</i>	35
0	Batas kritis produk <i>Mechanically Deboned Meat</i>	37
1	Sistem pemantauan produk <i>Mechanically Deboned Meat</i>	38
2	Tindakan koreksi produk <i>Mechanically Deboned Meat</i>	39
3	Tindakan verifikasi dan dokumentasi serta pencatatan produk <i>Mechanically Deboned Meat</i>	41

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.