



- 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.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	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	4
3.2 Struktur Organisasi	4
3.3 Visi dan Misi	4
3.4 Kebijakan Keamanan Pangan	5
3.5 Ketenagakerjaan	5
IV ASPEK PRODUKSI	6
4.1 Deskripsi Produk	6
4.2 Bahan Baku dan Bahan Penunjang	6
4.3 Proses Produksi	9
V PEMANTAUAN PENERAPAN HACCP DI INDUSTRI PANGAN, BOGOR	16
5.1 Pembentukan Tim HACCP	17
5.2 Deskripsi Produk	18
5.3 Identifikasi Penggunaan Produk	18
5.4 Penyusunan Diagram Alir	18
5.5 Verifikasi Diagram Alir	19
5.6 Analisis Bahaya dan Penetapan Resiko (Prinsip 1)	19
5.7 Penetapan CCP (Prinsip 2)	20
5.8 Penetapan Batas Kritis (Prinsip 3)	21
5.9 Penyusunan Sistem Pemantauan (Prinsip 4)	22
5.10 Penetapan Tindakan Koreksi (Prinsip 5)	22
5.11 Penetapan Prosedur Verifikasi dan Dokumentasi (Prinsip 6 dan 7)	22
5.12 Hasil Pemantauan Penerapan HACCP	23
VI SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1 Simpulan	24
6.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	27
RIWAYAT HIDUP	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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR TABEL

1	Kriteria produk nuget ayam <i>reject</i>	13
2	Tim HACCP	17
3	Batas kritis pada proses pendeteksian metal	21

DAFTAR GAMBAR

1	Nuget ayam	6
2	<i>Mechanically deboned meat</i>	7
3	Timbangan digital	10
4	Mesin IQF	12
5	Plastik LLDPE	13
6	Mesin <i>metal detector</i>	14
7	Box karton <i>corrugated paper</i>	14
8	Kendaraan dengan sistem pendingin	15
9	Langkah-langkah penerapan HACCP	16
10	Penetapan signifikansi bahaya	20
11	Kit metal non FE	21



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1	Struktur organisasi	29
2	Deskripsi produk nuget ayam	30
3	Simbol-simbol untuk diagram alir	31
4	Diagram alir proses pembuatan nuget ayam	32
5	Pohon keputusan untuk bahan baku	34
6	Pohon keputusan untuk proses produksi	35
7	Analisis bahaya dan penetapan CCP pada proses pendeteksian metal	36
8	Penyusunan sistem pemantauan pada produk nuget ayam	37
9	Penetapan tindakan koreksi pada produk nuget ayam	38
10	Tindakan verifikasi dan dokumentasi pada produk nuget ayam	39
11	Ceklis hasil pemantauan penerapan HACCP	40