



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
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	2
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Metode Pengumpulan Data	3
2.4 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Kegiatan Lembaga	4
3.3 Struktur Organisasi	5
3.4 Fungsi dan Tujuan	6
IV PROSES PRODUKSI	7
4.1 Bahan Baku	7
4.2 Bahan Tambahan	9
4.3 Tahapan Proses Produksi <i>Mayonnaise</i>	9
4.4 Standar Mutu <i>Mayonnaise</i>	11
V PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT	12
5.1 Pemaparan HACCP dan Tahapannya	12
5.2 Pembentukan Tim HACCP	12
5.3 Deskripsi Produk	14
5.4 Identifikasi Pengguna	14
5.5 Verifikasi Diagram Alir	14
5.6 Analisis Bahaya dan Penetapan Risiko	14
5.7 Penetapan Titik Kritis	15
5.8 Penetapan Batas Kritis	16
5.9 Pemantauan CCP	17
5.10 Penetapan Tindakan Koreksi	17
5.11 Penetapan Prosedur Verifikasi	17
5.12 Dokumentasi	17
VI SIMPULAN DAN SARAN	18
6.1 Simpulan	18
6.2 Saran	18
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	21
RIWAYAT HIDUP	43





DAFTAR TABEL

1	Komposisi <i>mayonnaise</i>	10
---	-----------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

1	Analisis bahaya	15
2	Pohon keputusan	16

DAFTAR LAMPIRAN

1	Syarat mutu <i>mayonnaise</i> (SNI 01-4473-1998)	23
2	Struktur organisasi PT Intan Kenkomayo Indonesia	24
3	Deskripsi produk <i>mayonnaise</i>	25
4	Diagram alir <i>mayonnaise</i>	27
5	Verifikasi diagram alir	28
6	Analisis bahaya pada bahan baku	29
7	Analisis bahaya pada proses produksi	33
8	Penetapan pohon keputusan	38
9	Tindakan pemantauan OPRP	39
10	Tindakan pemantauan CCP	40
11	Penetapan tindakan koreksi, dokumen, dan verifikasi	41

