



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
1.4 Batasan Istilah	4
METODE PENGAMATAN	5
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	5
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
HASIL DAN PEMBAHASAN	6
3.1 Keadaan Umum Instalasi Gizi	6
3.1.1 Fasilitas Fisik dan Peralatan	6
3.1.2 Sumber Daya Manusia	8
3.2 Langkah dan Prinsip Penyusunan Sistem HACCP	10
3.2.1 Pembentukan Tim HACCP	15
3.2.2 Deskripsi dan Identitas Penggunaan Produk	16
3.2.3 Penyusunan Diagram Alir	16
3.2.4 Verifikasi Diagram Alir	19
3.2.5 Analisis Bahaya dan Tindakan Pencegahan	19
3.2.6 Penentuan Titik-Titik Kritis (CCP)	22
3.2.7 Penetapan Batas Kritis	23
3.2.8 Sistem Pemantauan (<i>Monitoring</i>)	23
3.2.9 Penentuan Tindakan Koreksi	24
3.2.10 Penentuan Prosedur Verifikasi	24
3.2.11 Dokumentasi dan pencatatan	24
4 SIMPULAN DAN SARAN	24
4.1 Simpulan	24
4.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	27