



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	4
3.2 Visi, Misi dan Keunggulan Perusahaan	4
3.3 Kebijakan Perusahaan	5
3.4 Struktur Organisasi	6
3.5 Ketenagakerjaan	6
IV PROSES PRODUKSI	7
4.1 Bahan Baku	7
4.2 Proses Produksi	9
V PENERAPAN HACCP PRODUK <i>CHIKUWA MINI</i> DI PT CITRA DIMENSI ARTHALI	16
5.1 Tim HACCP	16
5.2 Deskripsi Produk	17
5.3 Rencana Penggunaan	18
5.4 Diagram Alir	19
5.5 Verifikasi Diagram Alir	19
5.6 Analisis Bahaya dan Penetapan Risiko	19
5.7 Penentuan <i>Critical Control Point</i>	21
5.8 Penetapan Batas Kritis	22
5.9 Sistem Pemantauan	22
5.10 Tindakan Perbaikan	23
5.11 Prosedur Verifikasi	23
5.12 Dokumentasi dan Pencatatan	24
VI SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
RIWAYAT HIDUP	50

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	Anggota tim HACCP	13
2	Deskripsi produk <i>chikuwa mini</i>	14

DAFTAR GAMBAR

1	Logo PT Citra Dimensi Arthali	4
2	Proses penerimaan raw materials	10
3	Proses <i>grinding</i>	11
4	Proses <i>mixing</i>	11
5	Proses <i>forming</i>	11
6	Proses pengeringan	12
7	Proses <i>grilling</i>	12
8	Proses <i>cooling</i>	13
9	Proses <i>freezing</i>	13
10	Proses pengemasan primer	14
11	Proses <i>cartoning</i>	14
12	Proses penyimpanan beku	15
13	Matriks penilaian risiko	20
14	Codex <i>decision tree</i> untuk proses	21

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Citra Dimensi Arthali	29
2	Diagram alir produksi <i>chikuwa mini</i>	30
3	Formulir pemeriksaan <i>forming, setting</i> dan <i>cooking</i>	32
4	Formulir pemeriksaan suhu ruangan	33
5	Formulir hasil uji laboratorium	34
6	Formulir kalibrasi internal	35
7	Formulir laporan ketidaksesuaian produk	36
8	Formulir <i>metal detecting</i>	37
9	Analisis bahaya dan penilaian risiko	38
10	Penentuan <i>critical control point</i>	43
11	Penyusunan sistem pemantauan	46
12	Penetapan tindakan perbaikan	47
13	Prosedur verifikasi dan dokumentasi serta pencatatan	48

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.

