



DAFTAR ISI

| | |
|---|----|
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR | ix |
| DAFTAR TABEL | ix |
| 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 |
| METODE | 3 |
| 2.1 UKM Nasa Boga dan UKM D'MAMAM | 3 |
| 2.1.1 Lokasi dan Waktu PKL | 3 |
| 2.1.2 Alat dan Bahan | 3 |
| 2.1.3 Teknik Pengumpulan Data | 3 |
| 2.1.4 Prosedur Kerja | 4 |
| 2.2 <i>Sisuka Snack, Cake and Cookies</i> | 4 |
| 2.2.1 Lokasi dan Waktu PKL | 4 |
| 2.2.2 Alat dan Bahan | 4 |
| 2.2.3 Teknik Pengumpulan Data | 4 |
| 2.2.4 Prosedur Kerja | 5 |
| KEADAAN UMUM UKM | 6 |
| 3.1 UKM Nasa Boga | 6 |
| 3.1.1 Sejarah | 6 |
| 3.1.2 Struktur Organisasi | 6 |
| 3.2 <i>Sisuka Snack, Cake and Cookies</i> | 7 |
| 3.2.1 Sejarah | 7 |
| 3.2.2 Struktur Organisasi | 8 |
| 3.3 UKM D'MAMAM | 8 |
| 3.3.1 Sejarah UKM | 8 |
| 3.3.2 Struktur Organisasi | 9 |
| ASPEK PRODUKSI | 10 |
| 4.1 Deskripsi Produk | 10 |
| 4.2 Bahan Baku | 11 |
| 4.2.1 Tahu Bakso Daging Sapi | 11 |
| 4.2.2 Kukis Kastengel | 13 |
| 4.2.3 Naget Ayam Keju Leleh | 14 |
| 4.3 Bahan Tambahan Pangan | 17 |
| 4.3.1 Tahu Bakso Daging Sapi | 17 |
| 4.4 Proses Produksi | 18 |
| 4.4.1 Tahu Bakso Daging Sapi | 18 |
| 4.4.2 Kukis Kastengel | 20 |
| 4.4.3 Naget Ayam Keju Leleh | 22 |



| | | |
|------|--|----|
| V | PENYUSUNAN HACCP UKM NASA BOGA DAN UKM D'MAMAM | 25 |
| 5.1 | Pembentukan Tim HACCP | 25 |
| 5.2 | Deskripsi Produk | 25 |
| 5.3 | Identifikasi Penggunaan Produk | 25 |
| 5.4 | Penyusunan Diagram Alir | 26 |
| 5.5 | Verifikasi Diagram Alir | 26 |
| 5.6 | Analisis Bahaya dan Penetapan Resiko (Prinsip 1) | 26 |
| 5.7 | Penetapan CCP (Prinsip 2) | 29 |
| 5.8 | Penetapan Batas Kritis (Prinsip 3) | 31 |
| 5.9 | Penyusunan Sistem Pemantauan (Prinsip 4) | 32 |
| 5.10 | Penetapan Tindakan Koreksi (Prinsip 5) | 33 |
| 5.11 | Penetapan Prosedur Verifikasi dan Dokumentasi (Prinsip 6 dan 7) | 33 |
| VI | PENERAPAN <i>PERSONAL HYGINE</i> PADA KARYAWAN SISUKA SNACK, CAKE AND COOKIES | 34 |
| 6.1 | Pengetahuan Pekerja Tentang <i>Personal Hygiene</i> | 34 |
| 6.2 | Fasilitas Pendukung <i>Personal Hygiene</i> Karyawan | 35 |
| 6.3 | Kendala dan Perbaikan Penerapan <i>Personal Hygiene</i> | 36 |
| VII | PENUTUP | 37 |
| 7.1 | Simpulan | 37 |
| 7.2 | Saran | 37 |
| | DAFTAR PUSTAKA | 38 |
| | LAMPIRAN | 42 |



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 | Karakteristik bahaya mikrobiologi | 27 |
| 2 | Karakteristik bahaya fisik dan kimia | 28 |
| 3 | Penetapan level bahaya | 28 |
| 4 | Signifikansi Bahaya | 29 |

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|--|--|----|
| | Logo UKM Nasa Boga | 6 |
| | Logo <i>Sisuka Snack, Cake and Cookies</i> | 7 |
| | Logo UKM D'MAMAM | 8 |
| | Tahu bakso daging sapi | 10 |
| | Kukis Kastengel | 10 |
| | Naget ayam keju leleh | 11 |
| | Pohon keputusan untuk bahan baku | 30 |
| | Pohon keputusan CCP proses | 31 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | | |
|----|--|----|
| 1 | Struktur organisasi UKM Nasa Boga | 42 |
| 2 | Struktur organisasi Sisuka Snack, Cake and Cookies | 43 |
| 3 | Struktur organisasi D'MAMAM | 44 |
| 4 | Tim HACCP UKM Nasa Boga | 45 |
| 5 | Tim HACCP UKM D'MAMAM | 46 |
| 6 | Deskripsi produk tahu bakso daging sapi | 47 |
| 7 | Deskripsi produk naget ayam keju leleh | 48 |
| 8 | Diagram alir proses pembuatan produk tahu bakso daging sapi | 49 |
| 9 | Diagram alir proses pembuatan produk naget ayam keju leleh | 50 |
| 10 | Verifikasi diagram alir proses pembuatan produk tahu bakso daging sapi | 51 |
| 11 | Verifikasi diagram alir proses pembuatan naget ayam keju leleh | 52 |
| 12 | Analisis bahaya untuk bahan baku produk tahu bakso daging sapi | 53 |
| 13 | Analisis bahaya untuk proses produk tahu bakso daging sapi | 55 |
| 14 | Analisis bahaya untuk bahan baku produk naget ayam keju leleh | 60 |
| 15 | Analisis bahaya untuk proses produk naget ayam keju leleh | 65 |
| 16 | Penetapan CCP untuk produk tahu bakso daging sapi | 71 |

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



| | | |
|----|---|----|
| 17 | Penetapan CCP produk naget ayam keju leleh | 74 |
| 18 | Batas kritis produk tahu bakso daging sapi | 77 |
| 19 | Batas kritis produk naget ayam keju leleh | 78 |
| 20 | Sistem pemantauan produk tahu bakso daging sapi | 79 |
| 21 | Sistem pemantauan produk naget ayam keju leleh | 80 |
| 22 | Tindakan koreksi produk tahu bakso daging sapi | 81 |
| 23 | Tindakan koreksi produk naget ayam keju leleh | 82 |
| 24 | Tindakan verifikasi dan dokumentasi produk tahu bakso daging sapi | 83 |
| 25 | Tindakan verifikasi dan dokumentasi produk naget ayam keju leleh | 84 |
| 26 | Poster <i>personal hygiene</i> | 85 |

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.

