

DAFTAR ISI

JUDUL	Halaman
LEMBAR PERSETUJUAN	
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah	5
C. Rumusan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian	8
1. Pangan	8
2. Makanan.....	9
3. Hygiene	9
4. Sanitasi.....	9
5. Cara Produksi Pangan yang Baik	9
6. Industri Rumah Tangga	10
B. Cara Produksi Pangan yang Baik	10
1. Lokasi dan lingkungan produksi.....	10
2. Bangunan dan fasilitas	11
3. Peralatan produksi.....	14
4. Suplai air atau sarana penyediaan air	15
5. Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi.....	15
6. Kesehatan dan hygiene karyawan	16
7. Pemeliharaan dan program hygiene sanitasi karyawan	16
8. Penyimpanan.....	19
9. Pengendalian proses	20

10. Pelabelan pangan.....	22
11. Pengawasan oleh penanggungjawab	22
12. Penarikan produk.....	24
13. Pencatatan dan dokumentasi	24
14. Pelatihan karyawan	25
C. Penerapan Makanan sebagai Perantara Penyebaran Penyakit dan Keracunan Makanan	25
D. Penyakit Bawaan Makanan	28
E. Penyimpanan Bahan Pangan	30
F. Ikan Bandeng	32
G. Salmonella.....	34
H. Most Probable Number Coliform.....	34
I. Cara Pembuatan Bandeng Presto	35
J. Jurnal Penelitian Terkait	36
K. Kerangka Konsep.....	38

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	40
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	40
1. Lokasi Penelitian.....	40
2. Waktu Penelitian.....	40
C. Populasi dan Sampel Penelitian	40
1. Populasi Penelitian	40
2. Sampel Penelitian.....	40
D. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	43
1. Variabel Penelitian.....	43
2. Definisi Operasioanal.....	44
E. Pengumpulan Data.....	49
1. Jenis Data.....	49
2. Cara Pengumpulan Data	49
3. Alat Pengumpul Data	50
F. Cara Penilaian	50
G. Analisis Data	51

BAB IV HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum UD. Multi Sarana Niaga	52
---	----

B. Cara Produksi Pangan yang Baik pada Pengolahan Bandeng Presto	
UD. Multi Sarana Niaga	54
1. Lokasi dan lingkungan produksi.....	54
2. Bangunan dan fasilitas	55
3. Peralatan produksi.....	55
4. Suplai air atau sarana penyediaan air	56
5. Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi.....	56
6. Kesehatan dan higiene karyawan	57
7. Pemeliharaan dan program higiene sanitasi	58
8. Penyimpanan.....	58
9. Pengendalian proses	59
10. Pelabelan pangan.....	59
11. Pengawasan oleh penanggungjawab	60
12. Penarikan produk.....	60
13. Pencatatan dan dokumentasi	61
14. Pelatihan karyawan	61
C. Hasil Pemeriksaan Kualitas Bakteriologis Bandeng Presto UD. Multi Sarana Niaga	61
D. Level Industri Rumah Tangga Pangan UD. Multi Sarana Niaga.....	62

BAB V PEMBAHASAN

A. Cara Produksi Pangan yang Baik pada Pengolahan Bandeng Presto	
UD. Multi Sarana Niaga	64
1. Lokasi dan lingkungan produksi.....	64
2. Bangunan dan fasilitas	64
3. Peralatan produksi.....	66
4. Suplai air atau sarana penyediaan air	67
5. Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi.....	68
6. Kesehatan dan higiene karyawan	69
7. Pemeliharaan dan program higiene sanitasi	70
8. Penyimpanan.....	71
9. Pengendalian proses	72
10. Pelabelan pangan.....	73
11. Pengawasan oleh penanggungjawab	74
12. Penarikan produk.....	74
13. Pencatatan dan dokumentasi	74

14. Pelatihan karyawan	75
B. Hasil Pemeriksaan Kualitas Bakteriologis Bandeng Presto UD. Multi Sarana Niaga	76
C. Level Industri Rumah Tangga Pangan UD. Multi Sarana Niaga.....	78

BAB VI KESIMPULAN

A. Kesimpulan.....	79
B. Saran.....	81

DAFTAR PUSTAKA **83**

LAMPIRAN