

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR ISTILAH	xiv
DAFTAR SINGKATAN	xv
Bab I PENDAHULUAN	1
I.1. Latar Belakang	1
I.2. Perumusan Masalah	4
I.3. Tujuan Penelitian	4
I.4. Batasan Penelitian	4
I.5. Manfaat Penelitian	4
I.6. Sistematika Penelitian	5
Bab II KAJIAN TEORI	6
II.1 Keamanan Pangan	6
II.2 <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP)	6
II.3 Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). 7	
II.3.1 Tujuan CPPB-IRT	8
II.3.2 Ruang Lingkup CPPB-IRT	8
II.4 Kriteria Ketidakesesuaian Persyaratan CPPB-IRT	11
II.5 Penilaian Kriteria Ketidakesesuaian CPPB-IRT.....	12
II.6 Studi Literatur	14

II.7	Metode Perbaikan Proses Bisnis	19
II.8	<i>Business Process Improvement</i>	21
	II.8.1 Analisis Aktivitas	21
II.9	<i>Standard Operating Procedures</i>	24
II.10	Format Umum SOP	25
Bab III METODOLOGI PENELITIAN		27
III.1	Model Konseptual	27
III.2	Sistematika Pemecahan Masalah	28
III.2.1	Tahap Identifikasi dan Pendahuluan	30
III.2.2	Tahap Pengumpulan Data	30
III.2.3	Pengolahan Data.....	31
III.2.4	Tahap Analisis.....	33
III.2.5	Tahap Kesimpulan dan Saran.....	33
Bab IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA		34
IV.1	Pengumpulan Data	34
	IV.1.1. Profil Perusahaan	35
IV.2	Pemahaman Kebutuhan Bisnis.....	36
IV.3	Identifikasi Proses Bisnis Eksisting	36
	IV.3.1 Deskripsi Kerja.....	39
IV.4	Identifikasi Kondisi Eksisting CPPB – IRT pada UKM Nutrity	41
	IV.4.1 Kondisi Eksisting UKM Nutrity	41
IV.5	Identifikasi Ketersediaan SDM, Teknologi, dan Fasilitas Pendukung ..	48
	IV.5.1 Ketersediaan SDM	48
	IV.5.2 Ketersediaan Teknologi	49
	IV.5.3 Ketersediaan Fasilitas Pendukung.....	49
IV.6	Identifikasi Standar Produk yang Diterima Pasar Retail Modern	49
Bab V ANALISIS DAN REKOMENDASI		51
V.1	Analisis Penerapan CPPB – IRT <i>Existing</i>	51
	V.1.1 Analisis Bangunan dan Fasilitas	51
	V.1.2 Analisis Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	53
	V.1.3 Analisis Kesehatan dan Higiene Karyawan	55

V.1.4	Analisis Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi	58
V.1.5	Analisis Pengendalian Proses.....	59
V.1.6	Analisis Pengawasan Oleh Penanggung Jawab	60
V.1.7	Analisis Penarikan Produk	62
V.1.8	Analisis Pencatatan dan Dokumentasi	64
V.1.9	Analisis Pelatihan Karyawan	66
V.2	Analisis Aktivitas	68
V.3	Proses Bisnis Usulan	80
V.4	Usulan SOP CPPB – IRT	81
Bab VI	KESIMPULAN DAN SARAN	82
VI.1	Kesimpulan	82
VI.2	Saran.....	82
	DAFTAR PUSTAKA	84