

DAFTAR ISTILAH

Defect	:Kekurangan yang terjadi karena hasil tidak sesuai dengan CTO (Critical To Quality)
HACCP	: Hazard Analysis and Critical Control Points, merupakan metode terstruktur yang membantu industri pangan untuk mengidentifikasi risiko keamanan pangan, mencegah bahaya dalam keamanan pangan, dan menyampaikan kesesuaian hukum
GMP	: Good Manufacturing Practices, merupakan standar yang umum diterapkan pada industri makanan terkait dengan keamanan, kualitas, dan kesesuaian hukum.
Efektif	: Pencapaian hasil yang sesuai dengan target yang telah ditetapkan.
Efisien	: Pencapaian hasil yang optimum dengan penggunaan sumber daya yang tepat dan cermat.