

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIATRISME	ii
UCAPAN TERIMAKASIH	iii
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Struktur Organisasi	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Penerapan	7
1. Pengertian Penerapan	7
2. Unsur-unsur Penerapan	7
B. <i>Home Industry</i> Kerupuk	8
1. <i>Home Industry</i> / Industri Rumah Tangga	9
a. Pengertian <i>Home Industry</i>	9
b. Karakteristik <i>Home Industry</i>	10
2. Kerupuk	10
a. Pengertian Kerupuk	10
b. Jenis Kerupuk	11
3. Industri Rumah Tangga Pangan	11
4. <i>Home Industry</i> Kerupuk (IRTP Kerupuk)	12
C. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)	15
1. Pengertian Cara Produksi Pangan yang Baik	17
2. Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga Kerupuk	19
a. Bagian Luar Produksi	20

b. Bagian Dalam Produksi	30
c. Bagian Hasil Produksi	38
BAB III METODE PENELITIAN	42
A. Desain Penelitian	42
B. Pasrtisipan dan Tempat Penelitian	42
C. Populasi dan Sampel	43
1. Populasi	43
2. Sampel	43
D. Instrumen Penelitian	44
E. Prosedur Penelitian	46
1. Tahap Persiapan	46
2. Tahap Pelaksanaan	46
3. Tahap Penyusunan Laporan	47
F. Analisis data	48
BAB IV Temuan dan Pembahasan	50
A. Temuan.....	50
1. Keterbatasan Penelitian	50
2. Gambaran Umum Lokasi penelitian	51
3. Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik di Bagian Luar Produksi	51
a. Penerapan CPPB dalam Lokasi dan Lingkungan	52
b. Penerapan CPPB dalam Bangunan dan Fasilitas	53
c. Penerapan CPPB dalam Suplay Air	57
d. Penerapan CPPB dalam Fasilitas dan Kegiatan Hygiene	58
e. Penerapan CPPB dalam Pemeliharaan dan program Sanitasi	60
4. Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik di Bagian Dalam Produksi	62
a. Penerapan CPPB dalam Peralatan Produksi	62
b. Penerapan CPPB dalam Bahan Baku	63
c. Penerapan CPPB dalam Kesehatan dan Hygiene Karyawan	64
d. Penerapan CPPB dalam Pengawasan oleh Penanggungjawab	66
e. Penerapan CPPB dalam Pengendalian Proses	66
5. Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik di Bagian Hasil Produksi	68
a. Penerapan CPPB dalam Penyimpanan	68
b. Penerapan CPPB dalam Pelabelan	69

c. Penerapan CPPB dalam Penarikan Produk	70
d. Penerapan CPPB dalam Pelatihan Karyawan	71
B. Pembahasan	71
1. Cara Produksi Pangan yang Baik Aspek Bagian Luar Produksi	71
2. Cara Produksi Pangan yang Baik Aspek Bagian Dalam Produksi	71
3. Cara Produksi Pangan yang Baik Aspek Bagian Hasil Produksi	73
BAB V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi.....	78
A. Simpulan	78
B. Implikasi.....	79
C. Rekomendasi.....	80
DAFTAR PUSTAKA	82

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Kimia Tepung Tapioka	32
Tabel 3.1 Partisipan Penelitian	43
Tabel 3.2 Sampel Penelitian	44
Tabel 4.1 Kriteria Level Dari Jumlah Ketidaksesuaian CPPB-IRT	51
Tabel 4.2 Analisis Data Observasi Lokasi dan Lingkungan <i>Home Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi	52
Tabel 4.3 Analisis Data Observasi Kontruksi Bangunan <i>Home Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi	53
Tabel 4.4 Analisis Data Observasi Lantai <i>Home Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi 51.....	54
Tabel 4.5 Analisis Data Observasi Dinding dan Langit-langit <i>Home Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi	55
Tabel 4.6 Analisis Data Observasi Pintu dan Ventilasi <i>Home Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi.....	56
Tabel 4.7 Analisis Data Observasi Pintu dan Ventilasi <i>Home Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi.....	57
Tabel 4.8 Analisis Data Observasi Fasilitas Sumber Air <i>Home Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi.....	58
Tabel 4.9 Analisis Data Observasi Fasilitas dan Kegiatan Higiene <i>Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi	59
Tabel 4.10 Analisis Data Observasi Pemeliharaan dan Program Sanitasi Higiene <i>Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi	60
Tabel 4.11 Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada <i>Home Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi dalam Aspek Bagian Luar Produksi.....	62
Tabel 4.12 Analisis Data Observasi Peralatan Produksi Higiene <i>Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi	63
Tabel 4.13 Analisis Data Observasi Bahan Baku <i>Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi.....	64
Tabel 4.14 Analisis Data Observasi Kesehatan dan Hygiene Karyawan <i>Home Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi.....	65

Tabel 4.15 Analisis Data Observasi Pengawasan oleh Penanggungjawab <i>Home Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi.....	66
Tabel 4.16 Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada <i>Home Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi dalam Aspek Bagian Dalam Produksi	67
Tabel 4.17 Analisis Data Observasi Penyimpanan Bahan <i>Home Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi	68
Tabel 4.18 Analisis Data Observasi Pelabelan Produk <i>Home Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi	89
Tabel 4.19 Analisis Data Observasi Penarikan Produk <i>Home Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi	70
Tabel 4.20 Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada <i>Home Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi dalam Aspek Bagian Dalam Produksi	70
Tabel 4.21 Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada <i>Home Industry</i> Kerupuk di Kota Cimahi dalam Aspek Bagian Luar Produksi.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur pembuatan kerupuk	13
Gambar 2.2 Sistem penerapan keamanan pangan	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil data distribusi frekuensi indikator lokasi dan lingkungan pada cara produksi pangan yang baik di <i>home industry</i> kerupuk di Kota Cimahi.....	83
Lampiran 2 Hasil data distribusi frekuensi indikator bangunan dan fasilitas pada cara produksi pangan yang baik di <i>home industry</i> kerupuk di Kota Cimahi.....	84
Lampiran 3 Hasil data distribusi frekuensi indikator suplay air pada cara produksi pangan yang baik di <i>home industry</i> kerupuk di Kota Cimahi	87
Lampiran 4 Hasil data distribusi frekuensi indikator fasilitas dan kegiatan higiene pada cara produksi pangan yang baik di <i>home industry</i> kerupuk di Kota Cimahi	88
Lampiran 5 Hasil data distribusi frekuensi indikator pemeliharaan dan program sanitasi pada cara produksi pangan yang baik di <i>home industry</i> kerupuk di Kota Cimahi	90
Lampiran 6 Hasil data distribusi frekuensi indikator peralatan produksi pada cara produksi pangan yang baik di <i>home industry</i> kerupuk di Kota Cimahi ...	91
Lampiran 7 Hasil data distribusi frekuensi indikator bahan baku pada cara produksi pangan yang baik di <i>home industry</i> kerupuk di Kota Cimahi.....	92
Lampiran 8 Hasil data distribusi frekuensi indikator kesehatan dan higiene karyawan pada cara produksi pangan yang baik di <i>home industry</i> kerupuk di Kota Cimahi	93
Lampiran 9 Hasil data distribusi frekuensi indikator pengawasan oleh penanggung jawab pada cara produksi pangan yang baik di <i>home industry</i> kerupuk di Kota Cimahi.....	94
Lampiran 10 Hasil data distribusi frekuensi indikator pengendalian proses pada cara produksi pangan yang baik di <i>home industry</i> kerupuk di Kota Cimahi.....	95
Lampiran 11 Hasil data distribusi frekuensi indikator penyimpanan pada cara produksi pangan yang baik di <i>home industry</i> kerupuk di Kota Cimahi.....	96
Lampiran 12 Hasil data distribusi frekuensi indikator pelabelan pada cara produksi pangan yang baik di <i>home industry</i> kerupuk di Kota Cimahi.....	97

Lampiran 13 Hasil data distribusi frekuensi indikator penarikan produk pada cara produksi pangan yang baik di <i>home industry</i> kerupuk di Kota Cimahi ...	98
Lampiran 14 Hasil data distribusi frekuensi indikator pelatihan karyawan pada cara produksi pangan yang baik di <i>home industry</i> kerupuk di Kota Cimahi	99
Lampiran 15 Dokumentasi	100
Lampiran 16 Kisi-kisi instrumen pengambilan data	104
Lampiran 17 Instrumen pengumpulan data kuantitatif dengan observasi	113