

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
ABSTRAK	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan masalah	3
1.3 Tujuan penelitian	4
1.4 Manfaat penelitian	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Usaha mikro.....	5
2.1.1 Kriteria UMKM.....	7
2.1.2 Kebijakan pemerintah.....	7
2.2 Kerupuk ikan gabus	9
2.3 Proses produksi	10
2.3.1 Penimbangan	11
2.3.2 Pencampuran	11
2.3.3 Pencetakan adonan	11
2.3.4 Pengukusan.....	12
2.3.5 Pendinginan	12
2.3.6 Pemotongan	12

2.3.7	Pengeringan	13
2.3.8	Penggorengan	14
2.3.9	Pengemasan	14
2.4	Good Manufacturing Practices	15
2.5	Jenis-Jenis Bahaya Dalam Proses Pengolahan Pangan.....	17
2.6	Penelitian terdahulu	19
BAB 3	METODELOGI PENELITIAN	27
3.1	Lokasi penelitian.....	27
3.2	Timeline penelitian	27
3.3	Bentuk penelitian	28
3.3.1	Tahapan penelitian.....	28
3.3.2	Studi literatur	28
3.3.3	Kajian literatur.....	28
3.3.4	Identifikasi masalah.....	29
3.3.5	Rumusan masalah.....	29
3.3.6	Tujuan dan manfaat penelitian	29
3.3.7	Batasan masalah	30
3.3.8	Penentuan objek penelitian.....	30
3.3.9	Penyusunan kuisisioner	30
3.3.10	Pengumpulan data	30
3.3.11	Evaluasi dan kesimpulan	31
BAB 4	HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1	Deskripsi UMKM	33
4.1.1	Struktur organisasi.....	35
4.1.2	Metode kerja.....	36

4.2	Kondisi penerapan Good Manufacturing Practices saat ini.....	37
4.2.1	Kondisi umum	38
4.2.2	Penerimaan bahan baku	41
4.2.3	Persiapan bahan baku	42
4.2.4	Proses pengolahan	44
4.2.5	Pengemasan	46
4.2.6	Penyimpanan	48
4.3	Pengembangan Good Manufacturing Practices	49
4.4	Penerapan Good Manufacturing Practices.....	50
4.4.1	Lingkungan dan lokasi UMKM Poklahsar Sentani Barokah	52
4.4.2	Bangunan fasilitas unit usaha	53
4.4.3	Peralatan pengolahan.....	53
4.4.4Pengendalian serangga tikus.....	54
4.4.5	Hygiene dan sanitasi kariawan	54
4.4.6	Proses produksi.....	54
4.4.7	Manajemen pengemasan.....	55
4.4.8	Pencatatan dan dokumentasi.....	55
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN	57
5.1	Kesimpulan	57
5.2	Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	1
	RUMAH PRODUKSI UMKM POKLAHSAR SENTANI BAROKAH	1
	DOKUMENTASI SAAT PROSES PRODUKSI DAN SOSIALISASI CARA PENGOLAHAN PANGAN YANG BAIK.....	1

