

DAFTAR ISI

PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Definisi Mutu dan Pengendalian Mutu	1
1.2 Tujuan Program Mutu	3
1.3 Kesalahpahaman tentang Program Mutu	4
1.4 Penjaminan Mutu	5
1.5 Kaitan Jaminan Mutu dalam Industri Pangan	5
1.6 Tujuan Penjaminan Mutu	6
1.7 Mutu dan Keuntungan Perusahaan	7
Daftar Pustaka	10
BAB II ORGANISASI PROGRAM PENGENDALIAN MUTU	11
2.1 Tanggung Jawab Fungsional Program Mutu	11
2.2 Persyaratan Personel	14
2.3 Struktur Pelaporan	16
2.4 Pelatihan Personel Penjaminan Mutu	17
2.5 Tanggung Jawab Harian Organisasi Mutu	19
Daftar Pustaka	24
BAB III MUTU BAHAN BAKU	25
3.1 Mutu Intrinsik	25
3.2 Kemunduran Mutu Ikan	28
3.3 Pemeliharaan Mutu Bahan Baku	31
3.4 Metode Pengukuran Mutu Bahan Baku	33
Daftar Pustaka	39
BAB IV PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI	41
4.1 Latar Belakang	41
4.2 Pengendalian Proses Produksi	42
4.3 <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP)	42
4.4 Konsep HACCP	46
4.5 Prinsip HACCP	47
4.6 Penerapan HACCP di Indonesia	52
Daftar Pustaka	56

BAB V	MUTU PRODUK AKHIR	57
	5.1 Standar Mutu Produk Akhir	57
	5.2 Syarat Mutu Produk Akhir	58
	5.3 Spesifikasi Produk Akhir	59
	5.4 Kemasan Produk Akhir	60
	5.5 Kesesuaian Produk Akhir	63
	Daftar Pustaka	64
BAB VI	SANITASI.....	65
	6.1 Sumber Potensi Bahaya pada Industri Perikanan.....	65
	6.2 Penerapan Praktik Sanitasi pada Industri Perikanan	66
	6.3 Sanitasi dan Higiene Personel	68
	6.4 Prosedur Pembersihan	72
	Daftar Pustaka	75
BAB VII	INDIKATOR MIKROBIOLOGI DALAM PENGOLAH- AN HASIL PERIKANAN	76
	7.1 Konsep Umum Mikrobiologi	76
	7.2 Peranan Mikroorganisme	76
	7.3 Indikator Bakteriologi pada Sanitasi Pabrik <i>Seafood</i> ..	81
	7.4 Standar <i>Plate Count</i> (S.P.C.) Per Gram pada 25°C	83
	7.5 MPN <i>Fecal Coliform</i> Per 100 Gram	84
	7.6 <i>Staphylococcus</i>	85
	7.7 <i>Listeria monocytogenes</i>	86
	Daftar Pustaka	90
BAB VIII	PENGENDALIAN MUTU SECARA STATISTIK	91
	8.1 Pengantar	91
	8.2 Variasi Mutu Produk	92
	8.3 Pengambilan Sampel	92
	8.4 Pengendalian Proses secara Statistik	94
	Daftar Pustaka	105