

KONTROL KUALITAS PANGAN HASIL TERNAK

**R. A. Rihastuti
Soeparno**

GADJAH MADA UNIVERSITY PRESS

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Kualitas	1
1.2 Jaminan Mutu dengan Pengendalian Mutu	2
BAB II KONTROL KUALITAS DAN KEAMANAN PRODUK DENGAN PRINSIP HACCP	4
2.1 Prinsip HACCP	4
2.2 Unsur Sistem HACCP	5
2.3 Mikrobiologi <i>Hazard</i>	6
2.4 Kontaminasi Kimia	10
2.5 Pengaruh Unsur Luar	11
2.6 Fungsional <i>Hazard</i>	11
BAB III <i>CRITICAL CONTROL POINTS</i>	12
3.1 Produk Daging	12
3.2 Produk Susu	15
BAB IV ASPEK SANITASI PADA MUTU PANGAN	42
4.1 Sanitasi	42
4.2 Pengaruh Sanitasi terhadap Mutu Pangan	43
4.3 Sasaran Sanitasi Pangan	44
4.4 Daerah Fokus Sanitasi	44
4.5 Standardisasi Sanitasi	45
4.6 Metode dan Bahan <i>Cleaning</i> Sanitasi	45

BAB V	PELATIHAN DAN HIGIENIS INDIVIDU DALAM KEAMANAN PANGAN.....	50
BAB VI	PENGAWASAN DAN STANDARDISASI MUTU PANGAN.....	56
	6.1 Komoditas	56
	6.2 Mutu	57
	6.3 Standardisasi Mutu.....	58
	6.4 Pengendalian Proses.....	64
	6.5 Pengawasan Mutu.....	65
BAB VII	CACAT PADA KOMODITAS.....	68
	7.1 Pengertian Cacat	68
	7.2 Aspek Cacat pada Komoditas	69
	7.3 Aspek Ekonomis dari Cacat Mutu	69
	7.4 Penyortiran dan Toleransi Cacat	69
	7.5 Penyebab Cacat	69
	7.6 Cacat dalam Standardisasi Mutu	70
BAB VIII	PENCEMARAN DAN PEMALSUAN.....	72
	8.1 Pencemaran	72
	8.2 Pemalsuan	72
BAB IX	PEMBINAAN MUTU.....	74
	9.1 Kekuasaan Mutu	74
	9.2 Peranan Pemerintah	75
	9.3 Peranan Swasta dan Masyarakat	76
	9.4 Peranan Badan Internasional	78
	9.5 Peranan Dewan Standardisasi Nasional	79
BAB X	SERTIFIKASI PRODUK PANGAN HASIL TERNAK.....	80
	10.1 Sistem Pengawasan	80
	DAFTAR PUSTAKA.....	93
	GLOSARIUM.....	95
	INDEKS.....	103
	BIOGRAFI PENULIS	105

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Kombinasi suhu dan lama pemanasan pasteurisasi	18
Tabel 3.2	Komposisi susu evaporasi dan <i>sweeten condensed milk</i>	30
Tabel 4.1	Persyaratan kadar klorin dalam larutan untuk berbagai cara pemakaian	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Pencegahan kontaminasi mikotoksin.....	10
Gambar 3.1	<i>Flow chart</i> produksi sosis Frankfurter	12
Gambar 3.2	<i>Flow chart</i> produksi sosis Devon	13
Gambar 3.3	Diagram pembuatan <i>milk replacer</i>	16
Gambar 3.4	Model alat <i>batch</i> pasteurisasi	19
Gambar 3.5	Diagram pasteurisasi HTST	20
Gambar 3.6	Diagram pasteurisasi HTST dengan homogenisasi sebelum pemanasan	21
Gambar 3.7	Diagram pasteurisasi HTST dengan homogenisasi pada posisi 1 dan 2	21
Gambar 3.8	Diagram pasteurisasi UHT	22
Gambar 3.9	Diagram pasteurisasi vakum	23
Gambar 3.10	Diagram proses susu sterilisasi	23
Gambar 3.11	Diagram pembuatan susu evaporasi.....	25
Gambar 3.12	Diagram pembuatan <i>sweeten condensed milk</i>	28
Gambar 3.13	Diagram proses susu bubuk	31
Gambar 3.14	<i>Roller drying</i>	32
Gambar 3.15	Proses <i>spray drying</i>	33
Gambar 3.16	Diagram <i>rewet</i> prosedur.....	34
Gambar 3.17	Diagram <i>straight through procedure</i>	35
Gambar 3.18	Diagram pembuatan keju	36
Gambar 3.19	Pembuatan yoghurt	40
Gambar 5.1	Proses pemberian Piagam Bintang Satu Keamanan Pangan	52
Gambar 6.1	Perkembangan arti ekonomis benda	56
Gambar 6.2	Garis-garis batas dalam standardisasi mutu	60
Gambar 6.3	Hubungan antara perlemakan, maturitas, dan kualitas	61
Gambar 6.4	Hubungan sifat mutu fisik dan organoleptik	66

Gambar 7.1	Tipe idola berlokasi di tengah	71
Gambar 7.2	Tipe idola berlokasi di tepi	71
Gambar 8.1	Tiga kekuasaan dalam pengawasan mutu	74
Gambar 8.2	Alur kebijaksanaan mutu oleh pemerintah	76
Gambar 10.1	Alur pengawasan pangan	82
Gambar 10.2	Pengawasan <i>premarket</i> dan alur untuk mendapatkan izin edar	84
Gambar 10.3	Jenis dan batas maksimum cemaran dalam produk olahan daging	85
Gambar 10.4	Contoh label pangan	87
Gambar 10.5	Label pangan: utama dan bagian informasi	88
Gambar 10.6	Contoh label bagian informasi	89
Gambar 10.7	Contoh label yang berdesakan	89
Gambar 10.8	Contoh informasi nilai gizi	90
Gambar 10.9	Gambar ilustrasi dan hiasan pada label	91