

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRACT.....	vi
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan dan Rumusan Masalah.....	7
1.4 Tujuan dan Manfaat.....	8
1.4.1 Tujuan umum penelitian	8
1.4.2 Tujuan khusus penelitian	8
1.4.3 Manfaat penelitian.....	9
1.5 Orisinalitas.....	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	15
2.1 Pengertian Ikan Asap.....	15
2.2 Proses Pengolahan Ikan Asap.....	16
2.3 Syarat Mutu dan Keamanan Ikan Asap	17
2.4 Kualitas Ikan Asap	18
2.5 Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).....	19
2.5.1 Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)	19
2.5.2 Aspek Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).....	19
2.6 <i>Escherichia coli</i>	30
2.7 Gambaran IRT Pengasapan Ikan	30
2.8 Hubungan Kualitas Makanan dengan Kesehatan	31
BAB III KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN	32
3.1 Kerangka Konsep	32
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep	33
3.3 Hipotesis Penelitian	34

BAB IV METODE PENELITIAN	35
4.1 Jenis dan Rancangan Bangun Penelitian	35
4.2 Populasi Penelitian	35
4.3 Sampel, Besar Sampel, Cara Penentuan Sampel, dan Cara Pengambilan Sampel	36
4.3.1 Sampel.....	36
4.3.2 Besaran Sampel.....	37
4.3.3 Cara Pengambilan Sampel	37
4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	38
4.4.1 Lokasi Penelitian.....	38
4.4.2 Waktu Penelitian	38
4.5 Variabel Penelitian, Definisi Operasional, Cara Pengukuran, dan Skala Data	39
4.5.1 Variabel Penelitian	39
4.5.2 Definisi Operasional	40
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	49
4.7 Teknik Analisis Data	50
BAB V HASIL PENELITIAN	53
5.1 Gambaran Umum Industri Rumah Tangga	53
5.1.1 Gambaran Kondisi Lingkungan Kerja	54
5.1.2 Bahan Baku Produksi.....	56
5.1.3 Proses Pembuatan Ikan Asap	57
5.1.4 Syarat dan Mutu Keamanan Ikan Asap.....	59
5.2 Kualitas Fisik Ikan Asap	60
5.3 Aspek Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)	61
5.3.1 Lokasi dan Lingkungan Produksi	61
5.3.2 Bangunan	63
5.3.3 Peralatan Produksi.....	66
5.3.4 Suplai atau Sarana Penyediaan Air	68
5.3.5 Fasilitas Kegiatan Higiene dan Sanitasi	69
5.3.6 Kesehatan dan Higiene Penjamah.....	73
5.3.7 Pemeliharaan atau Program Higiene dan Sanitasi	74
5.3.8 Penyimpanan	75
5.3.9 Pengendalian Proses.....	77
5.3.10 Pelatihan Penjamah.....	78
5.4 Hasil Perhitungan Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Setiap Industri Rumah Tangga Pengasapan Ikan ..	79
5.5 Hasil Perhitungan Hubungan antar Variabel.....	80
5.5.1 Hubungan Kualitas Fisik Ikan Asap dengan Keberadaan <i>E.coli</i>	80
5.5.2 Hubungan Aspek Cara Produksi Pangan yang Baik dengan Keberadaan <i>E.coli</i>	81

BAB VI PEMBAHASAN	91
6.1 Syarat dan Mutu Keamanan Ikan Asap	91
6.2 Kualitas Fisik Ikan Asap	92
6.3 Aspek Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)	94
6.3.1 Lokasi dan Lingkungan Produksi	94
6.3.2 Bangunan	96
6.3.3 Peralatan Produksi.....	98
6.3.4 Suplai atau Sarana Penyediaan Air	99
6.3.5 Fasilitas Kegiatan Higiene dan Sanitasi	100
6.3.6 Kesehatan dan Higiene Penjamah	101
6.3.7 Pemeliharaan atau Program Higiene dan Sanitasi	103
6.3.8 Penyimpanan	105
6.3.9 Pengendalian Proses.....	106
6.3.10 Pelatihan Penjamah	107
6.4 Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada setiap Industri Rumah Tangga Pengasapan Ikan	108
6.5 Analisis Hubungan antar Variabel yang Diteliti	110
6.5.1 Hubungan Kualitas Fisik Ikan Asap dengan Keberadaan <i>E.coli</i>	110
6.5.2 Hubungan Aspek Cara Produksi Pangan yang Baik dengan Keberadaan <i>E.coli</i>	111
 BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	 136
7.1 Kesimpulan.....	136
7.2 Saran	139
7.2.1 Saran bagi Pekerja.....	139
7.2.2 Saran bagi Peneliti Lain	140
 DAFTAR PUSTAKA	 141
LAMPIRAN	146