

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.	Pengolahan Makanan Berdasarkan Resiko Kesehatan dan Beberapa Contohnya	16
Tabel 2.2.	Batas Bahaya yang Diperbolehkan pada Bahan Sosis Daging	24
Tabel 2.3.	Penelitian Terdahulu	32
Tabel 3.1.	Definisi Operasional	45
Tabel 3.2.	Jumlah Pengambilan Sampel untuk Proses Produksi Sosis PT KFI..	47
Tabel 3.3.	Kriteria Penilaian <i>Severity</i>	49
Tabel 3.4.	Kriteria Penilaian <i>Occurrence</i>	50
Tabel 3.5.	Kriteria Penilaian <i>Detection</i>	50
Tabel 4.1.	Komposisi Tenaga Kerja Tetap PT KFI	54
Tabel 4.2.	Pembagian Waktu Kerja PT KFI	56
Tabel 4.3.	Laporan Hasil Pemeriksaan Tahapan Proses Produksi Tahun 2016..	62
Tabel 4.4.	HACCP Produksi Sosis.....	64
Tabel 4.5.	Nilai <i>Severity, Occurrence, Detection</i> pada HACCP Produksi Sosis	68
Tabel 4.6.	Nilai <i>Risk Priority Number</i> pada Tahapan Proses Poduksi Sosis	72
Tabel 4.7.	Jumlah Ketidaksesuaian pada Penggilingan Halus.....	73
Tabel 4.8.	Jumlah Ketidaksesuaian pada Penggilingan Kasar.....	75
Tabel 4.9.	Jumlah Ketidaksesuaian pada Penyimpanan <i>Chiller/Frozen</i>	76
Tabel 4.10.	Kendali Potensi Kegagalan pada Tahapan Proses Produksi	78
Tabel 4.11.	Perbandingan Penelitian Terdahulu	79