

# Haccp Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan

Pengawasan Mutu Makanan  
 Merevolusi Revolusi Hijau  
 Pengawasan Mutu Hasil Pertanian  
 teknologi peternakan dan veteriner untuk peningkatan produksi dan antisipatif terhadap dampak perubahan iklim, Bogor, 7-8 Juni 2011  
 HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PLAN IN HOSPITAL PRODUCTION ENTERAL FOOD  
 Sistem Manajemen Mutu Industri Pangan Edisi Revisi  
 Ekologi Pangan dan Gizi  
 Makanan Halal dan Thoyyib  
 Buah matoa buah 4 rasa (edisi revisi)  
 Lean Six Sigma  
 Pengembangan pertanian organik di Indonesia  
 Keracunan Makanan Buku Ajar Ilmu Gizi  
 Kewirausahaan Era Kampus Merdeka  
 Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan  
 indikator kinerja dan hasil riset sosial ekonomi kelautan dan perikanan, Jakarta, 17 Mei 2004  
 Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri  
 Kesehatan Lingkungan - Edisi Revisi  
 Buku Ajar  
 Operasi Manufaktur dan Jasa (Buku 2 Edisi 3)  
 Mikrobiologi Hasil Perikanan  
 Manajemen Produksi Modern  
 Diplomasi Indonesia di sektor pertanian pada forum kerja sama internasional  
 Panduan Lengkap GURAMI  
 Prinsip-Prinsip HACCP dan Penerapannya pada Industri Jasa Makanan dan Gizi  
 Analisis Good Manufacturing Practise Olahan Pangan  
 peduli kita bersama  
 Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan  
 Prosiding seminar  
 Daya Saing dan Prospek UMKM Pengolahan Pangan Lokal  
 Penyakit Bawaan Makanan  
 Keamanan Pangan Produk Perikanan  
 Teori dan Aplikasi Promosi Kesehatan di Tempat Kerja Meningkatkan Produktivitas  
 Budi Daya dan Pengolahan Bandeng  
 Kamus manajemen mutu  
 Pangan dan Gizi untuk Kesihatan dan Kesjahteraan Masyarakat  
 Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner  
 Industri Pengolahan Telur  
 PENGENDALIAN MUTU DAN KUALITAS HASIL PERIKANAN

*Haccp Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan* Downloaded from [blog.gmercyyu.edu](http://blog.gmercyyu.edu) by guest

## JESSIE LOWERY

### Pengawasan Mutu Makanan EGC

Hidup sehat merupakan interaksi empat faktor utama: lingkungan, perilaku individu dan masyarakat, pelayanan kesehatan, serta faktor bawaan (genetik). Bagaimana cara mencapai taraf hidup yang sehat melalui keseimbangan lingkungan dengan lingkungan hidup yang terencana, terorganisasi, dan yang dikelola secara baik dari semua faktor yang ada pada lingkungan fisik manusia. Dan, kajian ini telah menjadi studi otonom yang disebut Ilmu Kesehatan Lingkungan. Buku persembahan penerbit PrenadaMediaGroup *Merevolusi Revolusi Hijau* PT Penerbit IPB Press Buku ini merupakan buku yang berisi naskah orasi ilmiah yang telah disampaikan Guru Besar anggota Dewan Guru Besar IPB selama kurun waktu 2017 di bidang Pangan dan Gizi. Sumbangan pemikiran Guru Besar IPB ini kami rangkum dalam bentuk Buku dengan harapan dapat menjangkau kalangan yang lebih luas yang tidak terbatas pada undangan yang hadir saat Guru Besar IPB tersebut melaksanakan orasi ilmiahnya.

**Pengawasan Mutu Hasil Pertanian** PT Penerbit IPB Press Salah satu pendorong untuk meningkatkan ekspor adalah dengan memaksimalkan kawasan industri halal. Saat ini, masih banyak permasalahan yang dihadapi oleh industri halal, di antaranya implementasi Jaminan Produk Halal (JPH) yang belum tuntas, minimnya sertifikasi dan standarisasi produk halal, belum adanya roadmap pengembangan industri halal, dan lain-lain. Oleh karena itu, perlu dilakukan kajian implementasi pengembangan industri halal, khususnya di wilayah Jawa Timur. Bentuk implementasi tersebut dapat berupa penelitian dengan pendekatan kualitatif (sosial) dan kuantitatif (sains). Buku di tangan pembaca ini adalah hasil riset yang telah dilakukan pada 78 UMKM di Jawa Timur. Riset ini difokuskan pada profil masing-masing industri, meliputi kepemilikan Nomor Induk Berusaha (NIB), jenis produk, jenis kelamin pemilik UMKM, jumlah karyawan, omzet, dan usia UMKM. Selain itu juga dilakukan pengamatan terhadap kesiapan UMKM pangan yang menjadi bagian dari industri halal di Jawa Timur, dengan mengamati kepemilikan PIRT, penerapan kebijakan halal internal, tim manajemen pengelolaan halal, keaktifan mengikuti pelatihan, dokumen pendukung bahan baku, kesadaran mematuhi tata tertib syariah, pemisahan bahan dan fasilitas, keberadaan dokumen prosedur tertulis, kemampuan telusur, penanganan produk, audit internal, dan kaji ulang manajemen. Penelitian ini juga mengkaji budaya halal dari industri halal, dan hasilnya menunjukkan bahwa rata-rata industri halal telah memahami dan mengerti hal seputar budaya halal.

*teknologi peternakan dan veteriner untuk peningkatan produksi*

*dan antisipatif terhadap dampak perubahan iklim, Bogor, 7-8 Juni 2011* Lembaga Chakra Brahmana Lentera

Pengawasan mutu makanan adalah suatu sistem penjaminan makanan agar aman, tidak ada bahaya, dan mengandung nilai gizi yang dibutuhkan oleh konsumen. Dalam pengawasan mutu ini akan berisi materi mengenai mikrobiologi pangan dan sistem penjaminan mutu. Mikrobiologi sendiri merupakan bagian dari kriteria mutu; dimana kriteria mutu terdiri dari 4 aspek yaitu: mutu gizi dan kimia, mutu fisik, mutu organoleptik, dan mutu mikrobiologi. Mikrobiologi pangan memegang peranan penting di dalam produksi makanan karena mikroba jika tidak dikendalikan perumbuhannya akan menyebabkan terjadinya foodborne illness (foodborne infection dan foodborne intoxication).

**HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PLAN IN HOSPITAL PRODUCTION ENTERAL FOOD** Gramedia Pustaka Utama Dalam buku ini menjelaskan beberapa hal terutama mengenai kondisi umum perkembangan dan pengembangan agropreneurship dan agrotechnopreneurship di Indonesia yang dijelaskan di dalam setiap bab dan sub-sub babnya. Bab satu dimulai dengan penjelasan tentang pemahaman konsep dan wawasan tentang agrotechnopreneurship. Bab kedua membahas ciri dan watak bagi seorang agrotechnopreneur. Bab ketiga membahas tentang kompetensi yang mesti dimiliki bagi seorang agrotechnopreneur yang terkait dengan penguasaan teknologi. Bab keempat membahas tentang kompetensi seorang agrotechnopreneur dalam memahami standar dan jaminan mutu produk pangan. Bab kelima membahas seputar kompetensi dan pengembangan sumber daya manusia (SDM) di bidang pertanian. Bab keenam yang merupakan bab terakhir membahas tentang kompetensi yang harus dimiliki dalam memasarkan dan menjaga pasar produk pertanian Buku Ajar Membangun Spirit Dan Kompetensi Agrotechnopreneurship ini diterbitkan oleh Penerbit Deepublish dan tersedia juga dalam versi cetak.

**Sistem Manajemen Mutu Industri Pangan Edisi Revisi** Media Nusa Creative (MNC Publishing)

Bahan ini kami disusun untuk membantu pemahaman para mahasiswa Ilmu Teknologi dan Pangan, mahasiswa Program Pascasarjana Ilmu Pangan, Magister Profesional Teknologi Pangan, mahasiswa di departemen lain yang berminat pada ilmu Sistem Jaminan Mutu di Industri Pangan, dan Program Diploma Supervisor Jaminan Mutu Pangan baik di lingkungan Institut Pertanian Bogor, maupun di perguruan tinggi lain. Selain itu, buku ini dapat juga dijadikan referensi bagi industri yang bergerak di bidang pangan—baik yang berskala kecil, menengah maupun besar—dan digunakan untuk perbaikan sistem mutu.

PT Penerbit IPB Press

Buku ini di susun untuk membantu pemahaman para mahasiswa Ilmu Teknologi dan Pangan, mahasiswa Program Pascasarjana Ilmu Pangan, Magister Profesional Teknologi dan dapat juga dijadikan referensi bagi industri yang bergerak di bidang pangan

baik skala kecil, menengah maupun besar dan digunakan untuk perbaikan sistem mutu.

*Ekologi Pangan dan Gizi* Prinsip-Prinsip HACCP dan Penerapannya pada Industri Jasa Makanan dan Gizi English-Indonesian dictionary of quality management terms. **Makanan Halal dan Thoyyib** Universitas Brawijaya Press Sejak 1960-an, IPB turut serta dalam menggalakkan program revolusi hijau (RH). Dalam rangka pelaksanaan program tersebut di Indonesia, IPB berdiri di garda terdepan melalui program BIMAS. Tujuannya untuk menjawab kebutuhan zaman yang dihadapi saat itu—ancaman kelaparan akibat terbatasnya persediaan pangan yang melanda dunia pada dekade 1960-an dan 1970-an. Dewan Guru Besar (DGB) IPB telah berkomitmen untuk ikut memberikan kontribusi dalam mengatasinya, antara lain dengan menggagas konsep merevolusi revolusi hijau (MRH) yang dituangkan dalam buku ini.

*Buah matoa buah 4 rasa (edisi revisi)* Universitas Brawijaya Press Buku ini berisi tentang nilai nutrisi dan kualitas telur, proses kerusakan telur selama penyimpanan, grading (pengklasifikasian telur), sifat-sifat fungsional telur, komponen bioaktif telur yang memposisikan telur sebagai pangan yang sangat prospektif di masa depan. Telur merupakan kapsul gizi yang memiliki kandungan nutrisi yang baik sebagai sumber protein berkualitas yang sangat diperlukan bagi tubuh. Karakteristik telur sebagai produk perishable food membuat telur harus ditangani dengan metode penanganan, pengawetan dan pengolahan telur secara tepat. Potensi industri pengolahan telur sangat menjanjikan, seiring dengan peningkatan teknologi di dunia perunggasan. Industri pengolahan telur tradisional dan modern sangat prospektif karena seluruh bagian telur semua memiliki manfaat. Industri pengolahan telur tradisional terdiri dari industri pengolahan telur asin, telur pindang, telur pitan, acar telur, dan kerupuk telur diangkat untuk memberikan gambaran peluang wirausaha bagi mahasiswa dan pembaca. Pengolahan mayonnaise, telur cair, telur beku, dan telur bubuk berpotensi untuk dikembangkan pada skala industri dan menjadi kesempatan bagi industri nasional untuk menghasilkan produk yang memiliki masa simpan lebih panjang dan menjadi produk yang efisien. Industri lisozim yang berperan dalam industri farmasi dan nutraceutical merupakan tantangan dalam upaya isolasi dan purifikasi. Pada industri emulsi, lesitin kuning telur menjadi agen emulsifier excellent yang belum tergantikan. Dalam rangka mengurangi limbah kulit telur dan upaya peningkatan value added egg shell maka industri pengolahan cangkang menjadi sumber kalsium dan mineral yang dapat dijadikan bahan fortifikasi pangan lain. Selanjutnya, buku ini dilengkapi dengan analisis PEST sebagai suatu konsep analisis prinsip manajemen strategis dalam suatu industri. Analisis SWOT juga hadir sebagai suatu metode perencanaan dan evaluasi yang dipakai untuk merancang strategi industri.

*Lean Six Sigma* PT Penerbit IPB Press

Indonesian agricultural policy in the framework of international agreements.

*Pengembangan pertanian organik di Indonesia* UGM PRESS

Saat ini buku pengendalian mutu dan kualitas yang berfokus pada aplikasi di bidang hasil perikanan dan kelautan masih jarang ditemukan. Sehingga buku yang membahas pengendalian mutu dan kualitas dalam bidang hasil perikanan dan kelautan sangat dibutuhkan oleh berbagai kalangan. Produk hasil perikanan dan kelautan yang bernilai jual tinggi memerlukan pengendalian dalam hal mutu dan kualitas. Saya harap buku ini dapat memberikan wawasan kepada para pembaca. Selain itu, buku ini diharapkan dapat menunjang pengendalian mutu dan kualitas produk dari sector perikanan dan kelautan. Buku Pengendalian Mutu dan Kualitas Hasil Perikanan sangat baik untuk digunakan bagi mahasiswa di fakultas -fakultas lain serta Universitas lain yang mempunyai ketertarikan pada penjaminan kualitas produk pangan terutama produk hasil perikanan dan laut. Singkat kata buku ini sangat relevan untuk menjadi referensi bagi pelajar, mahasiswa dan praktisi pengendalian mutu dan kualitas di berbagai industri pangan khususnya perikanan dan kelautan. Keracunan Makanan Buku Ajar Ilmu Gizi PT Penerbit IPB Press

Buku ini terdiri atas 9 BAB yang membahas tentang pengantar mikrobiologi secara umum, pola pertumbuhan mikroorganisme, faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme dalam bahan pangan, mikroorganisme pembusuk dan patogen pada ikan dan produk perikanan, fermentasi hasil perikanan di Indonesia, pengendalian mikroorganisme pembusuk maupun patogen pada produk hasil perikanan, sanitasi dan higiene hasil perikanan, dan prinsip HACCP. Diharapkan buku ini bermanfaat dalam mewujudkan produk perikanan dari segi mikrobiologi dan meningkatkan nilai tambah dalam rangka menerapkan prinsip zero waste.

**Kewirausahaan Era Kampus Merdeka** PT Penerbit IPB Press

Pemilihan topik buku ajar ini didasari atas hasil pengamatan di berbagai wilayah menunjukkan selama ini Labu Kuning hanya tanaman sela antar musim, pola tanam masyarakat masih bersifat rutin bukan komersial dan belum optimalnya penggunaan lahan sekitar hutan. Buku ajar ini sangat cocok untuk para mahasiswa, akademisi/pemerhati pembangunan desa, pasca panen, kelembagaan desa.

*Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan* Penebar Swadaya Grup

Buku ini disusun sebagai salah satu bentuk kebanggaan kami

sebagai anak bangsa untuk turut melestarikan tempe sebagai warisan budaya. Penulis berharap semoga buku ini bermanfaat bagi pembaca untuk kembali ke pola makan yang sehat. Buku ini juga akan dijadikan pedoman untuk pembinaan pengrajin tempe agar produk yang dihasilkan dapat memenuhi standar mutu tempe nasional (SNI) dan standar mutu tempe internasional (Codex).

*Indikator kinerja dan hasil riset sosial ekonomi kelautan dan perikanan, Jakarta, 17 Mei 2004* Deepublish

Buku ini sangat inspiratif, di saat pemerintah sedang mencari model untuk pengembangan industri di perdesaan, maka buku ini akan menjadi rujukan dan literatur perbandingan yang implementatif bagi pengembangan agroindustri perdesaan di seluruh wilayah Indonesia, khususnya strategi pengembangan industri desa dengan penguatan transfer teknologi melalui Techno Park. Pondok Pusaka Techno Park merupakan wahana transfer teknologi yang memang sangat dibutuhkan oleh masyarakat setempat, dan teknologi yang ditransfer sesuai dengan potensi sumberdaya alam dan kapasitas sumberdaya manusia di Kabupaten Kaur.

**Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri** Bumi Aksara

Berkembangnya isu halal ini tentunya juga berdampak bagi kurikulum pendidikan Ilmu Gizi. Mengonsumsi makanan halal dan thoyyib merupakan kewajiban bagi setiap umat Islam, ketentuan ini telah tertuang di dalam kitab suci umat Islam yaitu Al-Qur'an, di dalam Al-Qur'an tertuang di dalam Surat Al Bagarah ayat 163 dan Al Bagarah ayat 172. Isu terkait halal semakin berkembang seiring dengan ditetapkannya UU no. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Di dalam UU tersebut disebutkan bahwa negara mempunyai kewajiban untuk memberikan perlindungan dan jaminan kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan oleh masyarakat. Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Gizi Indonesia (AIPGI) telah memasukkan bahan kajian tentang halal ini ke dalam kurikulum pendidikan. Mahasiswa dituntut untuk mempunyai kompetensi dapat memilih bahan makanan yang halal mulai dari proses perencanaan, pemesanan, pembelian, sampai dengan dapat mengolah makanan dengan cara yang thoyyib (baik dan benar sesuai dengan syariat Islam). Pemahaman terkait halal ini akan didapatkan mahasiswa saat menempuh mata kuliah Ilmu Bahan Makanan, Pengolahan dan Pengawetan Makanan, dan Pengawasan Mutu Makanan. Sehingga untuk menambah khazanah keilmuan tentang halal dan thoyyib

diperlukan buku yang khusus berisikan mengenai konsep makanan halal dan thoyyib. Buku Makanan halal dan thoyyib ini berisikan 11 bab yang terdiri dari (1) Penjelasan Pengertian Halal dan Thoyyib, (2) Makanan Haram, (3) Titik Kritis Halal Bahan Pendukung dalam Proses Pangan, (4) Titik Kritis Halal Bahan dan Produk Pangan, (5) Manajemen Halal di Industri Makanan dan Penyelenggaraan Makanan, (6) Keamanan Makanan, (7) Bahaya Pada Makanan, (8) Penerapan ISO 22000 dalam Industri Makanan, (9) Program HACCP, (10) Pemeriksaan Halal Makanan, dan (11) Cara Menghindari Makanan Haram. Pembahasan pada keseluruhan isi buku ini diharapkan dapat menambah pengetahuan khususnya mahasiswa Pangan, Gizi, dan Teknologi Pangan. Buku ini juga dapat dibaca oleh ahli gizi yang bekerja di rumah sakit, industri makanan, catering, restoran, maupun hotel. Sehingga dapat menambah khazanah keilmuan tentang makanan halal dan thoyyib untuk dapat diterapkan pula dalam kehidupan sehari-hari.

Kesehatan Lingkungan - Edisi Revisi EGC

On impact of livestock productivity towards climate changes in Indonesia; proceedings of a seminar.

*Buku Ajar* Gramedia Pustaka Utama

Buku ini membahas secara komprehensif terkait: 1) karakteristik fisik-kimia gandum, sehingga pembaca dapat menentukan penanganan komoditas dengan tepat, 2) mempertahankan kualitas gandum selama transportasi dan pengolahan yang akan memudahkan pembaca menentukan titik kritis karakteristik dan mutu produk akhir yang diharapkan, 3) pengolahan gandum menjadi tepung terigu dilengkapi dengan jenis peralatan, titik kontrol operasi dan titik kritis keamanan pangan di skala industri, 4) pengolahan tepung terigu menjadi berbagai macam produk olahannya, seperti mie, roti, biskuit, dan wafer, dan 5) proses pengolahan yang terintegrasi dengan sistem mempertahankan mutu produk dan keamanan produk di skala industri. Penjelasan beberapa poin tersebut disajikan secara runtut dan terstruktur, sehingga dapat memudahkan pembaca memahami esensi buku. Operasi Manufaktur dan Jasa (Buku 2 Edisi 3) Universitas Brawijaya Press

Dalam buku ini dikupas prinsip-prinsip HACCP secara umum untuk memberikan wawasan secara lebih luas mengenai latar belakang, manfaat, dan prinsip-prinsip umum dari penerapan HACCP dan bagaimana prinsip ini dapat diterapkan pada industri jasa makanan dan gizi seperti catering, restoran, cafe, instalasi gizi di rumah sakit, dan pada sektor lainnya yang terkait.

Related with Haccp Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan:

- One Big Party Worksheet : [click here](#)