

DAFTAR ISI		halaman
Sambutan Rektor.....		i
Kata Pengantar		ii
Daftar Isi		iii
Daftar Gambar		iv
Daftar Tabel		v
Daftar Lampiran		vi
Bab 1 Pendahuluan		1
Bab 2 Mutu Produk Perikanan		7
2.1 Mutu dan Kualitas		7
2.2 Faktor yang mempengaruhi mutu .		8
Bab 3 Penurunan Mutu Produk Perikanan		24
3.1. Kerusakan Fisik		24
3.2. Kerusakan Kimiawi		32
3.3. Kerusakan Mikrobiologi		35
3.4. Mencegah Penurunan Mutu		40
Bab 4 Manajemen Mutu Terpadu		48
4.1. Hambatan pemasaran		48
4.2. Peranan MMT		56
Bab 5 Praktek Produksi Yang Baik		61
5.1. Prinsip GMP		61
5.2. Filosofi GMP		63
5.3. Pelaksanaan GMP		63
5.4. Alur Proses		77
Bab 6 Prosedur Standar Operasi Sanitasi		81
6.1. Pasokan Air dan Es		82
6.2. Peralatan dan Pakaian Kerja		84
6.3. Pencegahan Kontaminasi Silang		85
6.4. Toilet		95
6.5. Tempat Cuci Tangan dan Kaki		95
6.6. Bahan Kimia Pembersih dan Sanitiser ...		97

Daftar Isi

6.7. Pelabelan, penggunaan, dan Penyimpanan bahan beracun	98
6.8. Kesehatan Karyawan	100
Bab 7 Analisis Bahaya dan Penentuan Titik Kritis	104
7.1. Sejarah HACCP	105
7.2. Perkembangan Status HACCP di Dunia	108
7.3. Pengertian HACCP	109
7.4. Tujuan HACCP	112
7.5. Pelaksanaan HACCP	113
Bab 8 Hukum dan Kebijakan Mutu Hasil Perikanan	167
8.1. Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan .	167
8.2. Kebijakan Pembinaan Mutu Hasil Perikanan	169
8.3. Posisi Perdagangan Hasil Perikanan	174
Daftar Pustaka	183
Lampiran	186