

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Kerangka Pemikiran.....	3
D. Manfaat	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Keripik Pisang.....	6
B. Proses Produksi Keripik Pisang	7
1. Bahan Baku	7
2. Proses Pengolahan	8
C. Mutu Keripik Pisang	9
D. Sistem Jaminan Mutu.....	11
E. <i>Standar Operating Prosedur (SOP)</i>	12
III. BAHAN DAN METODE	
A. Waktu dan Tempat Penelitian	20
B. Metode Penelitian	20
C. Pelaksanaan Penelitian	21
1. Observasi Lapang	21
2. Penentuan Tahapan Kritis dan Kondisi Optimal	21
3. Penyusunan <i>Draft Standar Operating Procedure (SOP)</i> Pengolahan Keripik Pisang	22
4. Uji Coba SOP.....	22

D. Pengamatan	22
1. Sebelum dan Setelah Penerapan SOP	22
2. Penentuan Kadar Air	23
3. Penentuan Kadar Abu	23
4. Penentuan Kadar Lemak	24
5. Keutuhan	24
6. Uji Organoleptik Keripik Pisang	25
a. Persiapan Produk Kerpik Pisang	25
b. Uji Organoleptik	25

IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Observasi Lapang.....	27
1. Kondisi Sanitasi	28
2. Spesifikasi Alat dan Kondisi Sanitasi	30
3. Bahan Baku	38
4. Bahan Baku Penolong.....	38
5. Proses Pengolahan	39
a. Perendaman.....	40
b. Pengupasan dan Pengirisan.....	40
c. Penggorengan	40
d. Penirisan Minyak	41
e. Pendinginan	42
B. Penentuan Tahapan Kritis dan Kondisi Optimal	42
1. Penentuan Titik Kritis	42
2. Kondisi Optimal	44
a. Penggorengan	45
b. Penirisan Minyak	45
C. Penyusunan <i>Draft Standar Operating Procedure</i> (SOP) Pengolahan Keripik Pisang	45
1. Tujuan	46
2. Ruang Lingkup	46
3. Prosedur	46
a. Penyiapan Bahan Baku Utama	46
1. Pisang.....	46
b. Penyiapan Bahan Baku Penolong.....	46
1. Air	46
2. Minyak Goreng.....	47
c. Penyiapan Peralatan.....	47
d. Proses Pengolahan	48
1. Pengupasan dan Pengirisan.....	48
2. penggorengan.....	48
3. Penirisan Minyak	49
4. Pendinginan	49

D. Uji Coba SOP	50
1. Kadar Air	52
2. Kadar Abu	53
3. Kadar Lemak.....	53
4. Keutuhan	54
5. Uji Organoleptik	54
a. Warna	54
b. Rasa dan Aroma.....	55
c. Tekstur	56
V. SIMPULAN, DAN SARAN	
A. Simpulan	57
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	61