DAFTAR GAMBAR

Gambar Halaman

1. Diagram alir proses pengolahan keripik pisang..... 9
2. Kondisi Sanitasi unit usaha pengolahan keripik pisang..... 28
3. Kondisi Sanitasi ruang produksi 29
4. Kondisi Sanitasi Baskom 31
5. Kondisi sanitasi keranjang 32
6. Kondisi pisau 32
7. Alat pengupas kulit pisang..... 33
8. Kondisi *slicer* 34
9. Kondisi tampah 35
10. Kondisi penggorengan 35
11. Kondisi ember penyimpan keripik pisang 37
12. Diagram alir proses pengolahan keripik pisang..... 39
13. Proses penggorengan keripik pisang sebelum SOP 41
14. Proses penirisan keripik pisang sebelum penerapan SOP 41
15. Pohon keputusan untuk membantu penentuan titik kritis 43
16. Diagram alir pengolahan keripik pisang sesuai *draft* SOP …….. 50