

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I	
SEJARAH PERKEMBANGAN SISTEM JAMINAN MUTU	1
I. Pendahuluan	1
II. Perkembangan Sistem Jaminan Mutu	2
III. Perkembangan Sistem Jaminan Mutu di Jepang.....	8
BAB II	
DEFINISI DAN KONSEP MUTU.....	11
I. Definisi yang Berkaitan dengan Mutu	11
II. Konsep Mutu	14
III. Karakteristik Mutu Produk Industri Pangan	18
BAB III	
STANDAR DAN SPESIFIKASI	25
I. Definisi dan Fungsi Standar	25
II. Jenis-jenis Standar	28
III. Spesifikasi	29
IV. Penyusunan Spesifikasi	36

BAB IV

JAMINAN MUTU	37
I. Pendahuluan	37
II. Konsep Jaminan Mutu	38
III. Perkembangan Metode Jaminan Mutu	41
IV. Peranan Audit untuk Mewujudkan Jaminan Mutu	47
V. Personalia Jaminan Mutu	53

BAB V

PRINSIP-PRINSIP DAN SISTEM MANAJEMEN MUTU	57
I. Pendahuluan	57
II. Prinsip-prinsip Manajemen Mutu	58
III. Beberapa "Contoh" Sistem Mutu	65

BAB VI

PEMERIKSAAN DAN PENGUKURAN	77
I. Pendahuluan	77
II. Pemeriksaan	80
III. Pengukuran	89

BAB VII

PERANAN SENSORI DALAM PENGENDALIAN MUTU	91
I. Pendahuluan	91
II. Evaluasi Sensori	93
III. Penggunaan Uji Sensori	100

BAB VIII

SISTEM MANAJEMEN DI INDUSTRI PANGAN	105
I. Apa Itu Sistem Manajemen?	105
II. Jenis-jenis Sistem Manajemen di Industri Pangan	108
III. Lembaga Sertifikasi	119

BAB IX

PEMAHAMAN SISTEM MANAJEMEN MUTU (ISO 9001:2015)	123
I. Standar <i>Quality Management System</i> ISO 9001:2015	123
II. Prinsip Manajemen Mutu	124
III. <i>Process Approach</i> , PDCA, & <i>Risk-Based Thinking</i>	125
IV. <i>High Level Structure</i>	128
V. Daftar Isi ISO 9001:2015	128

BAB X

DOKUMENTASI SISTEM MANAJEMEN MUTU	167
I. Konsep Pengendalian Informasi Terdokumentasi	167
II. Struktur Informasi Terdokumentasi	168
III. Karakteristik Dokumentasi	175
IV. Pengendalian Dokumen	177

BAB XI

PEMAHAMAN SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN	181
I. Cara Sederhana Memahami HACCP	181
II. Sebelum HACCP Harus Ada <i>Pre-requisite Program</i> (PRP)	185
III. 12 Langkah untuk Mengaplikasikan HACCP	186
IV. <i>General Principles of Food Hygiene</i> CXC 1-1969	190

BAB XII

SISTEM MANAJEMEN MUTU & KEAMANAN PANGAN TERPADU	195
I. Pendahuluan	195
II. Makna Integrasi Sistem	196
III. Persamaan dan Perbedaan HACCP, ISO 22000, dan ISO 9001	198
IV. Klausul yang Diintegrasikan	199
V. <i>High Level Structure</i> Memudahkan Integrasi	202
VI. Model Integrasi	203
VII. Cara Efektif dalam Mengelola Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan Terpadu	205

BAB XIII

AUDIT MUTU	213
I. Konsep Audit	213
II. Jenis Audit	218
III. Metode Audit	219
IV. Tahapan Audit	220

BAB XIV

TAHAPAN SERTIFIKASI SISTEM MANAJEMEN MUTU	247
I. Sertifikasi Sistem Manajemen Mutu	247
II. Proses Audit Sertifikasi dan Cara Menghadapinya	253
III. Mempersiapkan Diri Menghadapi Audit	256
DAFTAR PUSTAKA	261
PROFIL PENULIS	263