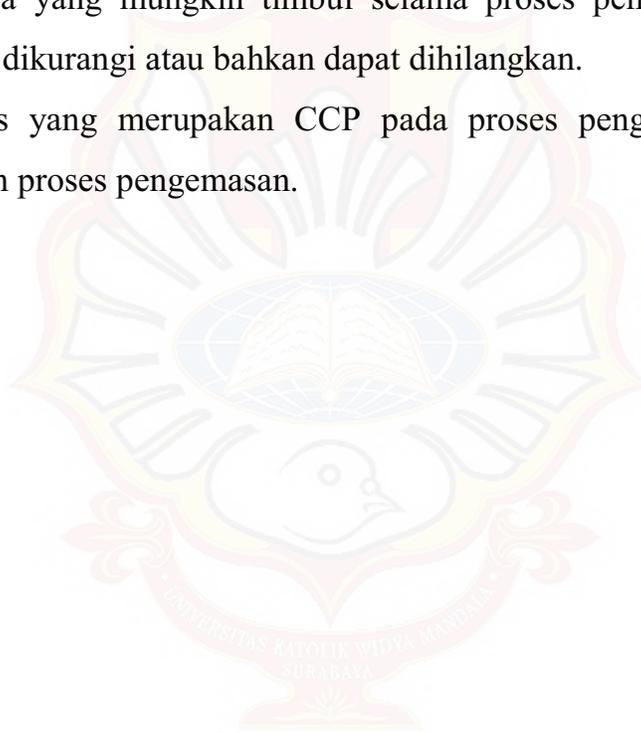


BAB IV

KESIMPULAN

1. Peningkatan mutu dan jaminan keamanan produk *cracker* dapat dilakukan dengan menerapkan sistem HACCP dalam proses pengolahan *cracker* tersebut.
2. Dengan menerapkan HACCP pada produk *cracker*, maka bahaya-bahaya yang mungkin timbul selama proses pengolahan biskuit dapat dikurangi atau bahkan dapat dihilangkan.
3. Proses yang merupakan CCP pada proses pengolahan *cracker* adalah proses pengemasan.



DAFTAR PUSTAKA

- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 2001. *Pedoman Penyusunan Rencana HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) bagi Industri Biskuit*. Proyek Peningkatan Kemampuan Teknologi Direktorat Industri Agro.
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- SII (*Standar Industri Indonesia*). 1974. *Standar Industri Indonesia: Mutu dan Cara Roti (SII-0031-74)*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Suseno, T. I. P. dan B. Vivi Angraini. 1998. *Masalah Bimbingan Teknik Penerapan GMP dan Hazard bagi Pengusaha Produk Unggulan di Jawa Timur*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala
- Susilo, Joko. 2008. *Penerapan HACCP pada Produksi Makanan*. <http://www.lily.staff.ugm.ac.id/dl/index.php?file=haccp.ppt>. (05-06-08)
- Winarno, F. G. dan Surono. 2004. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: Mbrio Press.