

Haccp Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan

Hidup sehat merupakan interaksi empat faktor utama: lingkungan, perilaku individu dan masyarakat, pelayanan kesehatan, serta faktor bawaan (genetik). Bagaimana cara mencapai taraf hidup yang sehat melalui keseimbangan lingkungan dengan lingkungan hidup yang terencana, terorganisasi, dan yang dikelola secara baik dari semua faktor yang ada pada lingkungan fisik manusia. Dan, kajian ini telah menjadi studi otonom yang disebut Ilmu Kesehatan Lingkungan. Buku persembahan penerbit PrenadaMediaGroup

Pengawasan mutu makanan adalah suatu sistem penjaminan makanan agar aman, tidak ada bahaya, dan mengandung nilai gizi yang dibutuhkan oleh konsumen. Dalam pengawasan mutu ini akan berisi materi mengenai mikrobiologi pangan dan sistem penjaminan mutu. Mikrobiologi sendiri merupakan bagian dari kriteria mutu; dimana kriteria mutu terdiri dari 4 aspek yaitu: mutu gizi dan kimia, mutu fisik, mutu organoleptik, dan mutu mikrobiologi. Mikrobiologi pangan memegang peranan penting di dalam produksi makanan karena mikroba jika tidak dikendalikan perumbuhannya akan menyebabkan terjadinya foodborne illness (foodborne infection dan foodborne intoxication).

Prinsip-Prinsip HACCP dan Penerapannya pada Industri Jasa Makanan dan Gizi
Penerbit IPB Press

File Type PDF Haccp Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan

English-Indonesian dictionary of quality management terms.

Dalam buku ini menjelaskan beberapa hal terutama mengenai kondisi umum perkembangan dan pengembangan agropreneurship dan agrotechnopreneurship di Indonesia yang dijelaskan di dalam setiap bab dan sub-sub babnya. Bab satu dimulai dengan penjelasan tentang pemahaman konsep dan wawasan tentang agrotechnopreneurship. Bab kedua membahas ciri dan watak bagi seorang agrotechnopreneur. Bab ketiga membahas tentang kompetensi yang mesti dimiliki bagi seorang agrotechnopreneur yang terkait dengan penguasaan teknologi. Bab keempat membahas tentang kompetensi seorang agrotechnopreneur dalam memahami standar dan jaminan mutu produk pangan. Bab kelima membahas seputar kompetensi dan pengembangan sumber daya manusia (SDM) di bidang pertanian. Bab keenam yang merupakan bab terakhir membahas tentang kompetensi yang harus dimiliki dalam memasarkan dan menjaga pasar produk pertanian Buku Ajar Membangun Spirit Dan Kompetensi Agrotechnopreneurship ini diterbitkan oleh Penerbit Deepublish dan tersedia juga dalam versi cetak.

Buku ini ditujukan bagi mereka belum banyak mengenal dunia pangan dan membutuhkan informasi awal tentang istilah-istilah di bidang pangan. Buku ini menyajikan informasi awal tersebut dan memberikan informasi tentang buku lain yang lebih lengkap tentang istilah yang dimaksud. Istilah dalam buku ini dikumpulkan dari 65 judul buku yang berkaitan dengan ilmu dan teknologi pangan.

File Type PDF Haccp Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan

Buku ini merangkum beberapa artikel yang di antaranya pernah dimuat di beberapa media massa. Anda dapat menemukan informasi mengenai standar keamanan pangan yang digunakan secara luas di dunia, kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan oleh pemerintah untuk menjamin keamanan pangan Indonesia, serta beberapa data terkait kasus keracunan pangan dan kondisi pangan jajanan di sekitar kita, terutama di lingkungan sekolah.

Buku ini membahas secara komprehensif terkait: 1) karakteristik fisik-kimia gandum, sehingga pembaca dapat menentukan penanganan komoditas dengan tepat, 2) mempertahankan kualitas gandum selama transportasi dan pengolahan yang akan memudahkan pembaca menentukan titik kritis karakteristik dan mutu produk akhir yang diharapkan, 3) pengolahan gandum menjadi tepung terigu dilengkapi dengan jenis peralatan, titik kontrol operasi dan titik kritis keamanan pangan di skala industri, 4) pengolahan tepung terigu menjadi berbagai macam produk olahannya, seperti mie, roti, biskuit, dan wafer, dan 5) proses pengolahan yang terintegrasi dengan sistem mempertahankan mutu produk dan keamanan produk di skala industri. Penjelasan beberapa poin tersebut disajikan secara runtut dan terstruktur, sehingga dapat memudahkan pembaca memahami esensi buku.

Tujuan studi ini adalah untuk mengukur dan menganalisa penerapan sembilan instrumen Sistem GMP dengan sampel yang digunakan adalah Industri Rumah Tangga di Kota Magelang.. Metode eksplorasi kuantitatif digunakan untuk penelitian ini dengan data sekunder yang untuk mengetahui hasil GMP dengan mengacu pada standar yang disusun oleh (Asia Food Inspection, 2012). Analisis menggunakan analisis GMP. Analisis disusun dalam model penilaian rating dan poin dilengkapi dengan persentase hasil rating agar fokus tujuan penelitian tercapai. Hasilnya secara keseluruhan dari total nilai yang mungkin atau secara

File Type PDF Haccp Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan

maksimal diperoleh yaitu sebesar 785 poin, nilai total aktual yang diperoleh sebanyak 443 poin atau sebesar 56%. Karena nilai yang diperoleh sebesar 56% maka olahan pangan dalam studi ini tidak memenuhi harapan dengan standar skor dalam prosentase masih kurang dari 88%. Di samping itu pengembangan dan penyesuaian instrumen, substansi dalam GMP bisa digunakan untuk pengujian secara lebih mendalam bagi setiap pelaku industri rumah tangga, baik di Kota Magelang maupun di wilayah lain. Kata kunci : Good Manufacture Practise, Olahan Pangan, Home Industry

Tujuan dari penulisan buku ini tidak lain adalah untuk membantu dalam memahami konsep serta komponen yang terkait Ekologi Pangan dan Gizi. Buku ini juga akan memberikan informasi secara lengkap mengenai: Bab 1 Pengantar Ekologi Pangan dan Gizi Bab 2 Sumber Daya Pangan Bab 3 Gizi dan Lingkungan Biofisik Bab 4 Gizi dan Ekonomi Bab 5 Permasalahan Dalam Bidang Pangan dan Gizi Bab 6 Sistem Kewaspadaan Pangan dan Gizi Bab 7 Diversifikasi Pangan Bab 8 Program Pangan dan Gizi Bab 9 Pola Pangan Harapan (PPH) Bab 10 Konsumsi Pangan dan Gizi Bab 11 Keamanan Pangan dan Gizi Bab 12 Ketahanan Pangan

Buku ini disusun sebagai salah satu bentuk kebanggaan kami sebagai anak bangsa untuk turut melestarikan tempe sebagai warisan budaya. Penulis berharap semoga buku ini bermanfaat bagi pembaca untuk kembali ke pola makan yang sehat. Buku ini juga akan dijadikan pedoman untuk pembinaan pengrajin tempe agar produk yang dihasilkannya dapat memenuhi standar mutu tempe nasional (SNI) dan standar mutu tempe internasional (Codex). Indonesia adalah negara yang sangat kaya akan keanekaragaman hasil perikanan. Selain kaya akan jenis ikan, baik ikan air tawar, payau, dan lautan, Indonesia juga kaya akan cara

File Type PDF Haccp Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan

pengolahan ikan, mulai Sabang hingga Merauke, mempunyai ciri khas tersendiri dalam mengolah ikan dan hasil perikanan lainnya.

On impact of livestock productivity towards climate changes in Indonesia; proceedings of a seminar.

Manusia dalam menjalani kehidupannya dipastikan berinteraksi dengan lingkungan disekitarnya. Interaksi ini berpengaruh terhadap kualitas kesehatan manusia. Kesehatan lingkungan berperan penting dalam rangka mengendalikan atau mencegah cedera, kecatatan dan penyakit terkait dengan interaksi antara manusia dan lingkungannya. Kualitas lingkungan yang buruk memiliki dampak terbesar pada status kesehatan manusia. Buku ini membahas tentang: Bab 1 Konsep Ekologi Kesehatan Lingkungan Bab 2 Konsep Terjadinya Penyakit Terkait Lingkungan Bab 3 Paradigma Epidemiologi Kesehatan Lingkungan Bab 4 Pencemaran Lingkungan dan Kesehatan Bab 5 Manajemen Sumber Daya Air Bab 6 Aspek Kesehatan dan Penyediaan Air Bab 7 Pengelolaan Limbah dan Tinja Bab 8 Pengelolaan Limbah Medis Bab 9 Penyehatan Makanan dan Minuman Bab 10 Kesehatan Lingkungan Industri Bab 11 Kesehatan Lingkungan Bencana Bab 12 Radiasi Lingkungan Bab 13 Higiene dan Sanitasi Buku ini disusun untuk memberikan dasar pengawasan mutu pada mahasiswa dalam mata kuliah Pengawasan Mutu Hasil Pertanian. Buku ini juga dapat digunakan sebagai peningkatan mutu pada industri kecil dan rumah tangga dalam meningkatkan mutu produk. Untuk memenuhi standar mutu terutama untuk standar mutu proses dan penerapan SNI proses. Pengawasan Mutu Hasil Pertanian ini diterbitkan oleh Penerbit Deepublish dan tersedia juga dalam versi cetak.

Bahan ini kami disusun untuk membantu pemahaman para mahasiswa Ilmu Teknologi dan

File Type PDF Haccp Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan

Pangan, mahasiswa Program Pascasarjana Ilmu Pangan, Magister Profesional Teknologi Pangan, mahasiswa di departemen lain yang berminat pada ilmu Sistem Jaminan Mutu di Industri Pangan, dan Program Diploma Supervisor Jaminan Mutu Pangan baik di lingkungan Institut Pertanian Bogor, maupun di perguruan tinggi lain. Selain itu, buku ini dapat juga dijadikan referensi bagi industri yang bergerak di bidang pangan—baik yang berskala kecil, menengah maupun besar—dan digunakan untuk perbaikan sistem mutu.

Pengendalian mutu (quality control) dalam manajemen mutu merupakan suatu sistem kegiatan teknis yang bersifat rutin yang dirancang untuk mengukur dan menilai mutu produk atau jasa yang diberikan kepada pelanggan. Pengendalian diperlukan dalam manajemen mutu produk perikanan untuk menjamin agar produk yang dihasilkan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan, sehingga produk yang dihasilkan sesuai dengan harapan pelanggan. Oleh karena itu pemahaman mutu dan cara pengendaliannya perlu diketahui dan dipahami oleh semua pihak yang terlibat dalam menghasilkan produk perikanan yang bermutu. Buku Pengendalian Mutu Hasil Perikanan ini menyajikan tentang mutu dan pengendaliannya dalam proses produksi produk hasil perikanan. Materi yang disajikan dalam buku ini meliputi: definisi mutu dan pengendalian mutu serta tujuan penjaminan mutu, organisasi mutu, mutu bahan baku, pengendalian proses produksi, mutu produk akhir, sanitasi, indikator mikrobiologi dalam pengolahan hasil perikanan, dan pengendalian mutu secara statistik. Para mahasiswa perikanan dan para praktisi di bidang Teknologi Hasil Perikanan dapat mengambil manfaat dari buku ini.

KONSEP HACCP, KEAMANAN, HIGIENE DAN SANITASI DALAM INDUSTRI PANGAN
PENULIS: R. HARYO BIMO SETIARTO, S.Si, M.Si Ukuran : 14 x 21 cm ISBN :

File Type PDF Haccp Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan

978-623-281-507-0 Terbit : Juli 2020 www.guepedia.com Sinopsis: Sanitasi sebagai bagian penting yang berkaitan dengan pengolahan pangan yang sesuai dengan persyaratan yang ada. Sanitasi makanan adalah upaya untuk menjaga kebersihan dan keamanan pangan agar tidak terjadi keracunan dan penyakit pada manusia akibat pangan. Higiene sanitasi pangan adalah upaya kesehatan dalam memelihara dan melindungi kebersihan makanan, melalui pengendalian faktor lingkungan dari makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit dan gangguan kesehatan. Sanitasi yang baik dapat mencegah penyakit yang terdapat dalam bahan makanan. Sanitasi pangan adalah upaya untuk menjaga kebersihan serta keamanan pangan dengan mencegah kemungkinan tumbuhnya mikroorganisme pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia. Makanan sehat merupakan kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan harus ditangani serta dikelola dengan baik dan benar. Dalam buku berjudul KONSEP HACCP, KEMAMAN, HIGIENE DAN SANITASI DALAM INDUSTRI PANGAN ini akan dijelaskan secara detail prinsip higiene dan sanitasi pangan serta aplikasinya dalam industri pangan, kasus food borne disease dan kontaminasi pangan, aplikasi sanitiser dan bahan pembersih yang digunakan dalam industri pangan, sanitasi air dalam industri pangan, sanitasi pengolahan limbah industri pangan, dan aplikasi HACCP dalam keamanan dan sanitasi industri pangan. Buku ini diharapkan bisa menjadi pegangan untuk para pelaku industri pangan, UMKM, auditor keamanan pangan maupun para akademisi serta para praktisi di bidang keamanan dan sanitasi pangan. www.guepedia.com Email : guepedia@gmail.com WA di 081287602508 Happy shopping & reading Enjoy your day, guys Indonesian agricultural policy in the framework of international agreements.

File Type PDF Haccp Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan

Dalam buku ini dikupas prinsip-prinsip HACCP secara umum untuk memberikan wawasan secara lebih luas mengenai latar belakang, manfaat, dan prinsip-prinsip umum dari penerapan HACCP dan bagaimana prinsip ini dapat diterapkan pada industri jasa makanan dan gizi seperti katering, restoran, cafe, instalasi gizi di rumah sakit, dan pada sektor lainnya yang terkait.

Buku ini sangat inspiratif, di saat pemerintah sedang mencari model untuk pengembangan industri di perdesaan, maka buku ini akan menjadi rujukan dan literatur pembandingan yang implementatif bagi pengembangan agroindustri perdesaan di seluruh wilayah Indonesia, khususnya strategi pengembangan industri desa dengan penguatan transfer teknologi melalui Techno Park. Pondok Pusaka Techno Park merupakan wahana transfer teknologi yang memang sangat dibutuhkan oleh masyarakat setempat, dan teknologi yang ditransfer sesuai dengan potensi sumberdaya alam dan kapasitas sumberdaya manusia di Kabupaten Kaur.

Pertanian organik adalah pertanian yang dalam proses produksinya sangat memperhatikan prinsip-prinsip ekosistem alami di samping menghasilkan barang produksi yang berkualitas tinggi. Kontrol hayati pada produk pertanian organik lebih mengutamakan ketahanan pangan dan kesehatan seperti contohnya menggunakan pupuk organik sebagai pengganti pupuk kimia.

Buku ini terdiri atas 9 BAB yang membahas tentang pengantar mikrobiologi secara umum, pola pertumbuhan mikroorganisme, faktor-faktor yang mempengaruhi

File Type PDF Haccp Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan

pertumbuhan mikroorganisme dalam bahan pangan, mikroorganisme pembusuk dan patogen pada ikan dan produk perikanan, fermentasi hasil perikanan di Indonesia, pengendalian mikroorganisme pembusuk maupun patogen pada produk hasil perikanan, sanitasi dan higiene hasil perikanan, dan prinsip HACCP. Diharapkan buku ini bermanfaat dalam mewujudkan produk perikanan dari segi mikrobiologi dan meningkatkan nilai tambah dalam rangka menerapkan prinsip zero waste. Pekerja yang sehat adalah aset, sebaliknya pekerja yang tidak sehat bukan hanya merugikan diri pekerja namun juga keberlanjutan bisnis perusahaan dan ekonomi bangsa. Teori adalah ilmu, aplikasi adalah seni. Buku ini dengan pendekatan ilmu dan seni memaparkan cara pencegahan gangguan kesehatan terkait pola hidup dan pola kerja menuju pekerja sehat dan selamat, khususnya pencegahan tingkat primer sebelum pekerja sakit dengan melakukan promosi kesehatan terutama di tingkat organisasi pada kelompok pekerja dan secara bersamaan di tingkat individu, didasarkan pada konsep dasar dan teori pembentukan perilaku yang dikombinasikan dengan pengalaman dalam pengabdian kepada masyarakat di lapangan serta hasil penelitian yang dilakukan penulis bersama kolega, mahasiswa, dan praktisi di dalam maupun di luar Departemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Buku ini terdiri dari 8 (delapan) bab yang dikelompokkan menjadi 3 (tiga) bagian pokok bahasan. Bagian Kesatu, menyajikan konsep dasar, teori dan model yang digunakan sebagai dasar pengelolaan promosi

File Type PDF Haccp Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan

kesehatan di tempat kerja, membahas tentang perilaku kesehatan pekerja sebagai objek empiris ilmu promosi kesehatan, dan teori perubahan perilaku serta teori pembelajaran sebagai konsep dasar promosi kesehatan khususnya promosi kesehatan pada pekerja; Bagian Kedua, menjelaskan tentang manajemen promosi kesehatan di tempat kerja, yaitu tentang metode, apa dan bagaimana mengembangkan program promosi kesehatan beserta langkah dan strateginya di tempat kerja atau tempat usaha yang terstruktur organisasinya. Di samping itu, dijelaskan tentang peran petugas kesehatan di Puskesmas terutama dokter, Pembimbing Kesehatan Kerja dan Promosionis yang bertanggung jawab terhadap kesehatan masyarakat di wilayahnya, termasuk masyarakat pekerja yang belum cukup tersedia akses upaya promotif dan preventif di era baru BPJS sejak diberlakukannya pada tahun 2011. Bagian Ketiga, membahas cukup detail tentang aplikasi perilaku hidup sehat dan perilaku kerja sehat, serta manajemen kelelahan di tempat kerja, dan manajemen stres di tempat kerja dengan program pelaksanaannya di tempat kerja dalam upaya mempertahankan dan meningkatkan kapasitas kerja dan status kesehatan pekerja. Walaupun telah banyak diterbitkan buku tentang promosi kesehatan pekerja, namun diharapkan buku ini dapat menjadi pengantar untuk mengenalkan lebih dalam dan dapat dipraktikkan di lapangan bagi mahasiswa, akademisi, praktisi, dokter, dokter kesehatan kerja (occupational health physician), perawat kesehatan kerja (occupational health nurse), jabatan fungsional pembimbing kesehatan kerja, serta lulusan sarjana K3 atau magister K3, dan

File Type PDF Haccp Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan

profesional kesehatan kerja lainnya termasuk pimpinan perusahaan, terutama yang mengelola sumber daya manusia (HRD), dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (HSE), Panitia Pembina Keselamatan dan Kesehatan Kerja di dunia usaha dan dunia kerja, serta profesional lainnya di bidang keselamatan dan kesehatan kerja maupun bidang lainnya, dalam menjalankan profesinya masing-masing.

Buku ini merupakan buku yang berisi naskah orasi ilmiah yang telah disampaikan Guru Besar anggota Dewan Guru Besar IPB selama kurun waktu 2017 di bidang Pangan dan Gizi. Sumbangan pemikiran Guru Besar IPB ini kami rangkum dalam bentuk Buku dengan harapan dapat menjangkau kalangan yang lebih luas yang tidak terbatas pada undangan yang hadir saat Guru Besar IPB tersebut melaksanakan orasi ilmiahnya.

Pemilihan topik buku ajar ini didasari atas hasil pengamatan di berbagai wilayah menunjukkan selama ini Labu Kuning hanya tanaman sela antar musim, pola tanam masyarakat masih bersifat rutin bukan komersial dan belum optimalnya penggunaan lahan sekitar hutan. Buku ajar ini sangat cocok untuk para mahasiswa, akademisi/pemerhati pembangunan desa, pasca panen, kelembagaan desa.

Budi daya bandeng adalah usaha pembesaran ikan di tambak yang telah berlangsung sejak ratusan tahun yang lalu, terutama oleh masyarakat pesisir

yang tinggal di tepi pantai. Bandeng berperan penting dalam sektor perikanan nasional dan produksinya senantiasa naik dari tahun ke tahun. Sebagian besar tambak masih dikelola secara tradisional sehingga perlu dilakukan upaya pengembangan. Rasa bandeng yang gurih dan lembut makin disukai oleh konsumen terutama setelah ditemukannya teknik pencabutan duri sehingga bandeng dapat dikonsumsi oleh segala usia, segala agama dan segala bangsa di setiap kesempatan. Fillet daging bandeng tanpa duri sangat potensial untuk dipromosikan dan di ekspor ke pasar dunia karena struktur dagingnya berwarna putih bersih dan teksturnya lembut sehingga oleh masyarakat dunia dinamakan milkfish. Bandeng tanpa duri dapat diolah dengan berbagai bumbu, berbagai bentuk dan berbagai variasi rasa sehingga menghasilkan aneka kudapan dan lauk bergizi tinggi. Bandeng juga mengandung asam amino lengkap sehingga bisa diandalkan sebagai bahan pangan yang menyehatkan. Aneka makanan dan jajanan populer seperti bakso, nugget, siomai, pangsit, rolade, abon dapat dibuat dari daging bandeng. Sebagai ikan budi daya, bandeng memiliki keunggulan yaitu: benih tersedia sepanjang tahun, pertumbuhannya cepat, toleran terhadap lingkungan perairan yang fluktuatif pada kisaran salinitas yang lebar (euryhaline), herbivora, dapat dipolikultur dengan udang, rumput laut, kerapu, dan nila. Selanjutnya, karena sifat yang euryhaline, maka bandeng dapat dibudi dayakan

di laut, di pantai, di tambak atau di kolam air tawar seperti sungai-sungai dan danau-danau. Dewasa ini, bandeng merupakan ikan budi daya yang paling sehat sehingga di masa mendatang ikan ini dapat diandalkan sebagai sumber protein bergizi tinggi yang harganya terjangkau serta dapat dikembangkan pada kisaran kawasan yang lebih luas lagi.

Gurami termasuk salah satu komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi. Permintaannya di pasaran belum sepenuhnya mampu dipenuhi oleh para pembudi daya. Salah satu penyebabnya masih terbatasnya pengetahuan mengenai teknik pengelolaan budi daya gurami sehingga yang mengusahakannya masih terbatas. Dengan dasar itulah, buku ini dihadirkan agar dapat membantu para pembaca mengenai penerapan usaha gurami, baik dari sisi teknis budi daya, pemasaran, pengolahan, analisis usaha, dan penggalan modal berdasarkan pengalaman para praktisi yang dipadukan dengan dasar teori. PENEBAR SWADAYA

Sejak 1960-an, IPB turut serta dalam menggalakkan program revolusi hijau (RH). Dalam rangka pelaksanaan program tersebut di Indonesia, IPB berdiri di garda terdepan melalui program BIMAS. Tujuannya untuk menjawab kebutuhan zaman yang dihadapi saat itu—ancaman kelaparan akibat terbatasnya persediaan pangan yang melanda dunia pada dekade 1960-an dan 1970-an. Dewan Guru

Besar (DGB) IPB telah berkomitmen untuk ikut memberikan kontribusi dalam mengatasinya, antara lain dengan menggagas konsep merevolusi revolusi hijau (MRH) yang dituangkan dalam buku ini.

Saat ini buku pengendalian mutu dan kualitas yang berfokus pada aplikasi di bidang hasil perikanan dan kelautan masih jarang ditemukan. Sehingga buku yang membahas pengendalian mutu dan kualitas dalam bidang hasil perikanan dan kelautan sangat dibutuhkan oleh berbagai kalangan. Produk hasil perikanan dan kelautan yang bernilai jual tinggi memerlukan pengendalian dalam hal mutu dan kualitas. Saya harap buku ini dapat memberikan wawasan kepada para pembaca. Selain itu, buku ini diharapkan dapat menunjang pengendalian mutu dan kualitas produk dari sector perikanan dan kelautan. Buku Pengendalian Mutu dan Kualitas Hasil Perikanan sangat baik untuk digunakan bagi mahasiswa di fakultas -fakultas lain serta Universitas lain yang mempunyai ketertarikan pada penjaminan kualitas produk pangan terutama produk hasil perikanan dan laut. Singkat kata buku ini sangat relevan untuk menjadi referensi bagi pelajar, mahasiswa dan praktisi pengendalian mutu dan kualitas di berbagai industri pangan khususnya perikanan dan kelautan.

[Copyright: ced88ca4a5e98c48e934949824b7367d](https://www.pdfdrive.com/haccp-dan-penerapannya-dalam-industri-pangan-pdf-free.html)