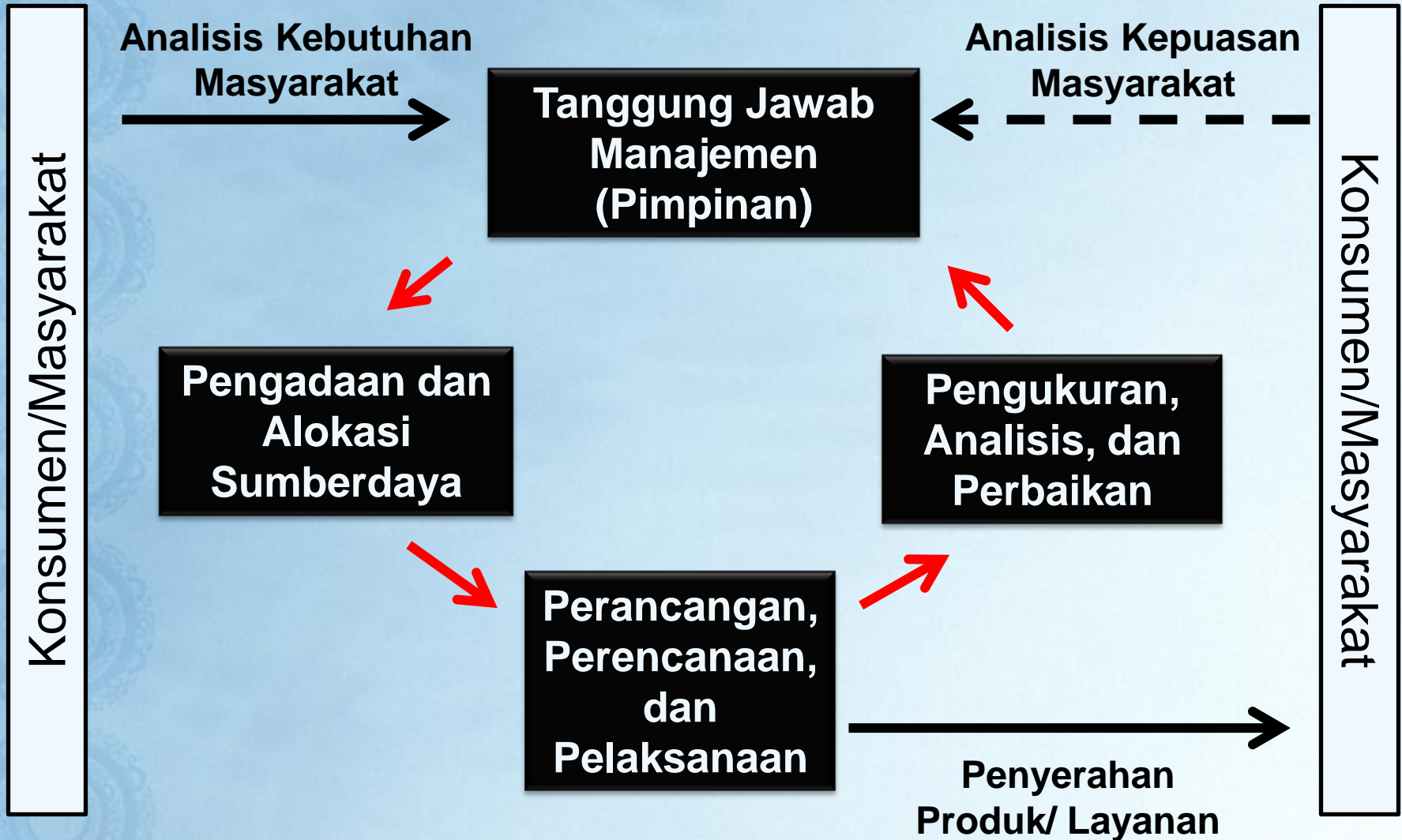




CONTINUES IMPROVEMENT...!!!!

↳ kepuasan pelanggan

IMPLEMENTASI ISO 9001: SKEMA SISTEM MANAJEMEN MUTU



PERSAINGAN TERUS BERLANJUT....



VS



Jangan sampai industri gula nasional bernasib seperti pasar tradisional dan toko kelontong



I WILL DO OR I WILL DIE

HACCP PROSES PENGEMASAN: STRATEGI UNTUK MENDAPATKAN SERTIFIKAT

**) disampaikan di Yogyakarta, Maret 2013*



DIMAS RAHADIAN AM, S.TP, M.Sc

Jur. Ilmu dan Teknologi Pangan – UNS Surakarta

Website: rahadiandimas.staff.uns.ac.id

Email: rahadiandimas@yahoo.com

HP: +62-819-0411-4226

... HACCP



- **Pengertian** = suatu piranti untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan daripada mengandalkan sebagian besar pengujian produk akhir.
- **Tujuan** = keamanan pangan

...MENGAPA **HACCP** PROSES PENGEMASAN

- Lebih **mudah** / simpel
 - ↳ ongkos menjadi lebih murah
- Tetap **menjamin** keamanan produk akhir
 - ↳ sertifikat tetap didapat



...ASUMSI YANG BERLAKU

BAHAN BAKU
(GULA CURAH)

✓ mungkin belum aman /
mungkin sudah aman

PROSES PENGEMASAN

✓ harus aman
✓ ada penghilangan bahaya

PRODUK
(GULA DALAM KEMASAN)

✓ **AMAN !!!**

...CONTOH RANCANGAN PROSES PENGEMASAN



TERIMA KASIH

