

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Pokok Permasalahan	3
C. Batasan Permasalahan	3
D. Tujuan Penelitian	3
E. Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Definisi dan Penentuan Titik Kritis Kendali	5
B. Dasar-dasar Uji Mikrobiologi Bahan Pangan	8
C. Analisis Kuantitatif Mikrobia pada Bahan Pangan	8
D. Pengendalian Jumlah Mikrobia	11

E. Pengendalian Jumlah Mikrobia pada Industri Jamu	13
III. METODOLOGI PENELITIAN	
A. Lokasi Penelitian	16
B. Bahan dan Alat Penelitian	16
1. Bahan Penelitian	16
2. Peralatan	16
C. Tahap Penelitian	17
D. Metode Pengumpulan Data	17
E. Pengolahan Data	20
1. Uji Normalitas	20
2. Analisis Variansi Satu Arah	22
F. Analisis Data	23
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Kondisi Umum Perusahaan	
1. Sejarah Berdirinya Perusahaan	24
2. Struktur Organisasi Perusahaan	25
3. Proses Produksi Pembuatan Jamu	25
4. Aliran Bahan	31
5. Sanitasi dan Penanganan Limbah	34
B. Hasil Penelitian dan Pembahasan	37
1. Kadar Air	37
2. Angka Lempeng Total	39
3. Angka Kapang Khamir	43

4. Analisis Kualitatif Aflatoksin	46
5. Apikasi HACCP pada Proses Pengolahan Kunir Merah	48
a. Identifikasi Penyebab Pencemaran Mikrobial dan Usaha Pencegahan yang Dilakukan	48
b. Identifikasi Titik Kritis Pengendalian	54
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	63