

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Pokok Permasalahan.....	2
C. Batasan Permasalahan.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	3
E. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Biskuit.....	5
B. Dasar-dasar Uji Mikrobial Bahan Pangan.....	5
C. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Bahan Pangan.....	7
D. Identifikasi Potensi Bahaya.....	10
E. Penentuan Titik Kritis Pengendalian dalam HACCP.....	12

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	16
A. Lokasi Penelitian.....	16
B. Bahan dan Alat Penelitian.....	16
1. Bahan penelitian.....	16
2. Peralatan Penelitian.....	16
C. Metode Pengumpulan Data.....	17
1. Identifikasi data yang dibutuhkan.....	17
2. Cara pengumpulan data.....	18
D. Pengolahan Data.....	19
E. Analisa Data.....	20
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
A. Kondisi Umum Perusahaan.....	21
1. Sejarah Perusahaan.....	21
2. Struktur Organisasi dan Tenaga Kerja.....	22
3. Proses Produksi.....	23
4. Aliran Bahan.....	28
5. Keamanan dan Sanitasi.....	29
a. Sanitasi Tepung terigu, Adonan, dan Biskuit....	29
b. Sanitasi Air.....	29
c. Sanitasi Peralatan.....	29
d. Sanitasi Pekerja.....	30
e. Sanitasi Bangunan.....	30

B. Pengolahan Data dan Pembahasan.....	30
1. Kadar Air.....	31
2. Angka Lempeng Total.....	32
3. Angka Kapang Khamir.....	36
4. Aplikasi HACCP pada Proses.....	39
a. Identifikasi Penyebab Pencemaran.....	39
b. Identifikasi Titik Kritis.....	41
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
A. Kesimpulan.....	47
B. Saran.....	48

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN