

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
INTISARI .....	xi
ABSTRACT .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Batasan Masalah .....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1 Profil Industri .....	7
2.2 Merica Bubuk .....	8
2.3 Mikrobiologi Merica .....	11
2.4 Organoleptik Merica .....	16
2.5 Pengovenan .....	18
2.6 Evaluasi Mutu Mikrobiologi .....	21
2.6.1 Angka Lempeng Total (ALT) .....	21
2.6.2 Kapang dan Khamir .....	22
2.6.3 <i>Escherichia coli</i> ( <i>E. coli</i> ) .....	23
2.6.4 Koliform .....	24
2.6.5 <i>Enterobacteriaceae</i> .....	24
2.7 Evaluasi Mutu Organoleptik .....	25
2.7.1 Atribut Mutu Organoleptik .....	25
2.7.2 <i>Difference From Control</i> .....	26
BAB III METODE PENELITIAN .....	28

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
3.2 Alat Penelitian .....	28
3.3 Sampel dan Bahan Penelitian.....	28
3.4 Tahapan Penelitian.....	29
3.4.1 Pembuatan Merica Bubuk .....	31
3.4.2 Pengambilan sampel .....	33
3.4.3 Evaluasi Mutu Mikrobiologi .....	35
3.4.4 Evaluasi Mutu Organoleptik.....	43
3.4.5 Analisis Indeks Efektivitas De Garmo .....	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	50
4.1 Uraian Kegiatan selama Pelaksanaan Magang Industri.....	50
4.2 Evaluasi Mutu Mikrobiologi.....	51
4.2.1 Angka Lempeng Total (ALT) .....	51
4.2.2 Kapang ( <i>Molds</i> ) .....	55
4.2.3 Khamir ( <i>Yeasts</i> ).....	58
4.2.4 <i>Escherichia coli</i> .....	61
4.2.5 Koliform.....	63
4.2.6 <i>Enterobacteriaceae</i> .....	66
4.2.7 Keseluruhan Hasil Evaluasi Mutu Mikrobiologi.....	68
4.3 Evaluasi Mutu Organoleptik .....	69
4.4 Uji Efektifitas DeGarmo .....	76
BAB V PENUTUP.....	79
5.1 Kesimpulan .....	79
5.2 Saran .....	80
DAFTAR PUSTAKA .....	81
LAMPIRAN.....	87