

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
ABSTRAK .....	xii
ABSTRACT .....	xiii
BAB I .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan .....	3
1.4. Batasan Masalah .....	4
1.5. Manfaat Penelitian .....	4
BAB II .....	5
2.1. Profil Perusahaan .....	5
2.2. Kunyit Bubuk .....	7
2.3. Proses Produksi Kunyit Bubuk di PT SIP .....	9
2.3.1. Pemindahan bahan baku menuju <i>warehouse raw material</i> .....	10
2.3.2. <i>Stripping</i> .....	10
2.3.3. Pendeteksian logam I dan penggilingan .....	10
2.3.4. Pengayakan dan pendeteksian logam II .....	11
2.3.5. Pencampuran .....	12
2.3.6. Pengovenan .....	13
2.3.7. Penurunan suhu produk .....	17
2.3.8. Pengemasan .....	18
2.3.9. Penyimpanan di <i>warehouse finish good</i> .....	19
2.4. Karakteristik Mikrobiologis .....	19
2.4.1. <i>Total Plate Count</i> .....	20
2.4.2. Khamir .....	21
2.4.3. Kapang .....	23

2.4.4. <i>Escherichia coli</i> .....	24
2.4.5. Coliform .....	26
2.4.6. Enterobacteriaceae .....	27
2.4.7. Pengaruh panas terhadap mikroorganisme .....	28
2.5. Karakteristik Organoleptik .....	30
BAB III .....	34
3.1. Bahan Penelitian .....	34
3.2. Alat Penelitian .....	35
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....	35
3.4. Prosedur Penelitian .....	36
3.4.1. Pengambilan sampel .....	36
3.4.2. Pengujian mikrobiologis .....	38
3.4.3. Pengujian organoleptik .....	53
BAB IV .....	57
4.1. Uraian Kegiatan dan Penugasan Selama Pelaksanaan Magang .....	57
4.2. Karakteristik Mikrobiologis .....	58
4.2.1. <i>Total plate count</i> (TPC) .....	58
4.2.2. Khamir .....	61
4.2.3. Kapang .....	64
4.2.4. <i>Escherichia coli</i> .....	66
4.2.5. Coliform .....	68
4.2.6. Enterobacteriaceae .....	71
4.2.7. Pembahasan karakteristik mikrobiologis .....	74
4.3. Karakteristik Organoleptik .....	80
BAB V .....	84
5.1. Kesimpulan .....	84
5.2. Saran .....	84
DAFTAR PUSTAKA .....	86
LAMPIRAN .....	90