

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
ABSTRAK	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Nasi Kuning Empal Balado	5
2.2 Pembekuan	7
2.3 <i>Thawing</i>	8
2.4 Mutu Mikrobiologi dalam pangan.....	10
2.5 <i>Total plate count</i> (TPC)	12
2.6 <i>Escherichia coli</i>	12
2.7 <i>Enterobacteriaceae</i>	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
3.1 Alat dan Bahan	16
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	16
3.3 Skema Jalannya Penelitian	17
3.4 Prosedur Penelitian	18
3.5 Metode Penelitian	20
3.6 Analisis Data	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
4.1 Proses pembuatan menu Nasi Kuning Empal Balado	22
4.2 <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	23

4.3	<i>Enterobacteriaceae</i>	25
4.4	<i>Escherichia coli</i>	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		29
5.1	Kesimpulan.....	29
5.2	Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA.....		30
LAMPIRAN.....		34