

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Produk Saus	6
2.1.1 Saus Golden Sweet.....	8
2.1.2 Saus Teriyaki.....	8
2.1.3 Saus Barbeque.....	8
2.2 <i>Retort Pouch</i>	9
2.3 Sterilisasi	11
2.4 Aktivitas Air (Aw).....	13
2.5 pH	15
2.6 Kadar Garam	16
2.7 <i>Clostridium botulinum</i>	17
2.8 <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	18
2.9 <i>Yeast</i>	20
2.10 <i>Mold</i>	21
2.11 <i>Enterobacteriaceae</i>	22
2.12 Hipotesa Penelitian.....	23
BAB 3 Metode Penelitian	24
3.1 Bahan Penelitian.....	24

3.2	Alat Penelitian	24
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
3.4	Tahapan Penelitian	25
3.4.1	Sterilisasi Autoklaf.....	25
3.4.2	Uji Aw.....	25
3.4.3	Uji pH.....	26
3.4.4	Uji Kadar Garam	26
3.4.5	Preparasi Sampel Uji Mikrobiologi.....	27
3.4.6	Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	29
3.4.7	Uji <i>Yeast</i> dan Mold.....	30
3.4.8	Uji <i>Enterobacteriaceae</i>	31
3.4.9	Uji Statistika.....	35
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN		36
4.1	Proses Sterilisasi.....	36
4.2	Hasil Uji Parameter Aw.....	37
4.3	Hasil Uji Parameter pH.....	39
4.4	Hasil Uji Parameter Kadar Garam.....	40
4.5	<i>Hurdle concept</i> Ketiga Jenis Saus	41
4.6	Hasil Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	43
4.7	Hasil Uji <i>Yeast</i>	45
4.8	Hasil Uji Mold.....	46
4.9	Hasil Uji <i>Enterobacteriaceae</i>	47
4.10	Evaluasi Kelayakan Atribut Mikrobiologis Saus	48
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN		53
5.1.	Kesimpulan.....	53
5.2.	Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN.....		58