

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	1
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	2
KATA PENGANTAR.....	3
DAFTAR ISI.....	4
DAFTAR TABEL.....	6
DAFTAR GAMBAR.....	7
INTISARI.....	8
ABSTRACT.....	9
BAB I PENDAHULUAN.....	10
1.1. Latar Belakang.....	10
1.2. Rumusan Masalah.....	13
1.3. Tujuan Penelitian.....	13
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	14
2.1. Bawang Putih : Karakteristik, Peran dalam Industri Pangan, Jenis Kerusakan, dan Cara Pengendaliannya.....	14
2.2. Pengaruh Durasi Proses Produksi Terhadap Pertumbuhan Mikroorganisme.....	28
2.3. Umur Simpan : Prinsip Uji Umur Simpan, Parameter, serta Standar Kualitas Bawang Putih dan Kemasan Vakum.....	28
2.4. Hipotesis.....	31
BAB III METODE PENELITIAN.....	32
3.1. Rancangan Penelitian.....	32
3.2. Variabel Penelitian.....	33
3.3. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	33

3.4.	Bahan dan Alat.....	33
3.5.	Prosedur Penelitian.....	34
BAB IV HASIL & PEMBAHASAN.....		44
4.1.	Hasil.....	44
4.1.1	Jumlah Cemaran Mikroorganisme Setiap Tahapan Produksi Bawang Putih Kupas.....	44
4.1.2	Kebersihan Ruang Produksi.....	52
4.1.3	Durasi Setiap Tahapan Proses Produksi Bawang Putih Kupas.....	54
4.1.4	Pengujian Umur Simpan Bawang Putih Kupas Pada suhu 0-5°C : Analisis Fisik Organoleptik dan Mikrobiologi Selama 28 Hari	58
4.2.	Pembahasan.....	75
4.2.1	Analisis Hubungan Antara Durasi Proses Produksi Bawang Putih Kupas dengan Jumlah Cemaran Mikroorganismenya	75
4.2.2	Pengujian Umur Simpan Bawang Putih Kupas Pada suhu 0-5°C : Analisis Fisik Organoleptik dan Mikrobiologi Selama 28 Hari	79
4.2.3	Upaya Memperpanjang Umur Simpan Bawang Putih Kupas: Identifikasi Penyebab Kerusakan, Evaluasi Proses Produksi, dan Strategi Perbaikan.....	85
BAB V PENUTUP.....		95
5.1.	Kesimpulan.....	95
5.2.	Saran.....	96
DAFTAR PUSTAKA.....		101
LAMPIRAN.....		106

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Batas Cemaran Mikroba pada Bawang putih	30
Tabel 3.1 Skala Perbedaan DFC	40
Tabel 4.1 Hasil Uji Mikrobiologi Tiap Tahapan Produksi Bawang Putih Kupas (10 September 2024)	44
Tabel 4.2 Hasil Uji Mikrobiologi Tiap Tahapan Produksi Bawang Putih Kupas (11 September 2024)	47
Tabel 4.3 Hasil Uji Mikrobiologi Tiap Tahapan Produksi Bawang Putih Kupas (12 September 2024)	49
Tabel 4.4 Rata-Rata Hasil Uji Mikrobiologi Produksi Bawang Putih Kupas	51
Tabel 4.5 Hasil Test Kebersihan Ruang Produksi Bagian Depan	52
Tabel 4.6 Hasil Test Kebersihan Ruang Produksi Bagian Tengah	53
Tabel 4.7 Hasil Test Kebersihan Ruang Produksi Bagian Belakang	53
Tabel 4.8 Hasil Pengamatan Waktu Proses dan Tenaga Kerja (17 September 2024)	54
Tabel 4.9 Hasil Pengamatan Waktu Proses dan Tenaga Kerja (18 September 2024)	55
Tabel 4.10 Hasil Pengamatan Waktu Proses dan Tenaga Kerja (19 September 2024)	56
Tabel 4.11 Hasil Perhitungan Rata-Rata Durasi Produksi Bawang Putih Kupas	57
Tabel 4.12 Hasil Pengamatan Fisik Organoleptik dan Kondisi Kemasan Bawang Putih Kupas	59
Tabel 4.13 Hasil Uji Mikrobiologi Bawang Putih Kupas	72
Tabel 4.14 Rata-Rata Durasi Produksi dan Cemaran Mikroorganisme Produksi Bawang Putih Kupas	75
Tabel 4.15 Evaluasi Proses Produksi Bawang Putih Kupas	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Gaftar Alir Produksi Bawang Putih Kupas	10
Gambar 2.1	Busuk Putih Pada Bawang Putih	19
Gambar 2.2	Busuk Umbi Fusarium Pada Bawang Putih	21
Gambar 2.3	Busuk Pangkal Fusarium Pada Bawang Putih	21
Gambar 2.4	Jamur Hitam Pada Bawang Putih	22
Gambar 2.5	Busuk Leher Pada Bawang Putih	23
Gambar 2.6	Jamur Biru Pada Bawang Putih	24
Gambar 2.7	Embellisia bercak kulit dan kanker umbi Pada Bawang Putih	25
Gambar 2.8	Busuk Coklat Akibat Bakteri Pada Bawang Putih	25
Gambar 2.9	Tungau Umbi Pada Bawang Putih	26
Gambar 2.10	Nematoda Batang dan Umbi Pada Bawang Putih	27
Gambar 3.1	Gaftar Alir Prosedur Penelitian I	34
Gambar 3.2	Gaftar Alir Prosedur Penelitian II	39
Gambar 3.3	Referensi Kamus Warna	40
Gambar 4.1	Perubahan Warna Bawang Putih Kupas Selama Penyimpanan	80