

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
I.1. Latar Belakang.....	1
I.2. Rumusan Masalah.....	2
I.3. Tujuan Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
II.1. Landasan Teori.....	4
II.1.1. Kunyit Sebagai Rempah.....	4
II.1.2. Pengerinan Sebagai Metode Pengawetan Kunyit.....	5
II.1.3. Kunyit Bubuk.....	7
II.1.4. Parameter Mikrobiologis.....	8
II.1.5. Parameter Kimia Kunyit Bubuk.....	12
II.1.6. Sifat Organoleptik Kunyit Bubuk.....	13
II.2. Hipotesis.....	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
III.1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	16
III.2. Alat dan Bahan.....	16

III.2.1. Alat.....	16
III.2.2. Bahan.....	17
III.3. Metode Penelitian.....	18
III.3.1. Kerangka Rancangan Penelitian.....	18
III.3.2. Pengujian Kadar Air dan Water Activity (aw).....	23
III.3.3. Pengujian Cemarkan Mikrobiologis.....	23
III.3.4. Pengujian Sensoris.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
IV.1. Kadar Air Akhir Sampel Kunyit Bubuk Hasil Pengerinan.....	33
IV.2. aw Akhir Sampel Kunyit Bubuk Hasil Pengerinan.....	35
IV.3. Cemarkan Mikroba Akhir Sampel Kunyit Bubuk Hasil Proses Pengerinan.....	37
IV.4. Rata-Rata Log Cycle Perubahan Cemarkan Mikrobiologis Berdasarkan Parameter Cemarkan Dibandingkan Antara Sampel Sebelum dan Hasil Proses Pengerinan Berdasarkan Setiap Ulangan Percobaan.....	43
IV.5. Pengujian Sensoris.....	54
IV.5.1. Pengujian Baseline dan Variabilitas.....	54
IV.5.2. Pengujian Intensitas Aroma dan Warna Kunyit Bubuk.....	58
BAB V PENUTUP.....	63
V.1. Kesimpulan.....	63
V.2. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	67
LAMPIRAN.....	73