

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xi
ABSTRAK	xii
1 BAB I PENDAHULUAN	2
1.1. Latar Belakang	2
1.2. Perumusan Masalah	4
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	5
2 BAB II DASAR TEORI	6
2.1. Oseng Mercon	6
2.2. Pengemasan	7
2.3. Bakteri Patogen	10
2.4. Sterilisasi	13
2.5. Pengujian	17
3 BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1. Alat dan Bahan Penelitian	23
3.2. Tata Laksana Penelitian	24
3.2.1. Objek Penelitian	24
3.2.2. Detail Tahapan Pengembangan Produk	25
3.2.3. Pengujian Umur Simpan	32
3.2.4. Rencana Analisis Hasil Penelitian	33
3.2.5. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP)	34
4 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1. Proses Sterilisasi	35

4.2.	Pengujian umur simpan.....	36
4.2.1.	Pengamatan Fisik dan Kenampakan	36
4.2.2.	Pengujian <i>Total Plate Count</i> (TPC)	41
4.2.3.	Pengujian Derajat Keasaman (pH).....	45
4.2.4.	Pengujian Kadar Air	49
4.3.	Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP)	54
5	BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	56
5.1.	Kesimpulan.....	56
5.2.	Saran	57
	DAFTAR PUSTAKA	58
	LAMPIRAN	62
	Lampiran 1. Perhitungan Nilai F_0	62
	Lampiran 2. Analisis <i>Two-way Analysis of Variance</i> (ANOVA)	63
1.	Uji pH.....	63
2.	Uji Kadar air.....	64
	Lampiran 3. Pengamatan Fisik & Kenampakan Sampel Oseng Mercon Selama Penyimpanan.....	66
	Lampiran 4. Visual Sampel Oseng Mercon Selama Penyimpanan	68
	Lampiran 5. Hasil Penelitian 1.....	70
	Lampiran 6. Grafik hasil uji pH & kadar air disertai dengan persamaan regresi linear.....	73
	Lampiran 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Sampel P36 ...	75
	Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian	76

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Hasil Riset dan Wawancara Pengemasan Kaleng dan Aluminium Foil Retort Pouch	26
Tabel 3.2 Hasil Perhitungan F0 Mikroorganisme Patogen	28
Tabel 3.3 Rancangan Percobaan Teknik dan Sterilisasi Oseng Mercon	30
Tabel 4.1 Hasil Pengamatan Fisik dan Kenampakan Sampel Oseng Mercon Terhadap Lama Penyimpanan	41
Tabel 4.2 Perhitungan Biaya Tetap Sterilisasi Presto 36 Menit	54
Tabel 4.3 Perhitungan Biaya Tidak Tetap Sterilisasi Presto 36 Menit	54
Tabel 4.4 Hasil Perhitungan HPP Sterilisasi Presto 36 Menit.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Oseng mercon UMKM Pikameame	6
Gambar 2.2 Kemasan aluminium foil retort pouch	9
Gambar 2.3 Struktur kemasan aluminium foil retort pouch.....	10
Gambar 2.4 Syarat mutu dendeng daging dalam kemasan SNI 2908:2020	20
Gambar 2.5 Batas maksimal cemaran mikroba (ALT) dalam SNI 2908:2020.....	21
Gambar 3.1 Diagram Alir Tata Laksana Penelitian	25
Gambar 3.2 Diagram Alir Pengemasan Oseng Mercon	29
Gambar 3.3 Proses sterilisasi oseng mercon menggunakan autoklaf dan panci presto.....	29
Gambar 3.4 Diagram alir teknik dan proses sterilisasi oseng mercon terkemas.	31
Gambar 3.5 Penyimpanan dalam keadaan tertutup (a) dan penyimpanan dalam <i>container box</i> (b).....	31
Gambar 4.1 Proses Sterilisasi Sampel Oseng Mercon	35
Gambar 4.2 Kemasan sampel oseng mercon hari ke-0	36
Gambar 4.3 Kenampakan kemasan hari ke-0 sampel kontrol (K) tanpa sterilisasi (a) dan sampel P36 (b)	37
Gambar 4.4 Kenampakan visual hari ke-0 sampel kontrol (K) dan A3 (a) dan sampel P36 (b).....	38
Gambar 4.5 Kenampakan kemasan hari ke-9 sampel kontrol tanpa sterilisasi (a) dan sampel P36 (b).....	39
Gambar 4.6 Kenampakan visual hari ke-9 sampel kontrol (K) dan A3 (a) dan sampel P36 (b).....	39
Gambar 4.7 Kenampakan tekstur bumbu berair (a) dan berlendir (b)	40
Gambar 4.8 Grafik hasil uji TPC oseng mercon selama penyimpanan.....	42
Gambar 4.9 Grafik hasil uji pH oseng mercon selama penyimpanan	46
Gambar 4.10 Grafik hasil uji kadar air oseng mercon selama penyimpanan	50