UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Tahapan Kritis Proses Produksi Tteok "Semangkok Boci" dan Perbandingan Mutu dengan Tteok Sejenis di Pasaran**
Kiyoka Shabrina Adzhani, Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M. Sc.; Risqi Awaludin
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

# DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... i
HALAMAN PENGESAHAN ..... ii
HALAMAN PERNYATAAN ..... iii
KATA PENGANTAR ..... iv
DAFTAR ISI ..... vi
DAFTAR TABEL ..... viii
DAFTAR GAMBAR ..... ix
DAFTAR LAMPIRAN ..... x
INTISARI ..... xi
ABSTRACT ..... xii
BAB I PENDAHULUAN ..... 1
1.1 Latar Belakang ..... 1
1.2 Rumusan Masalah ..... 4
1.3 Tujuan ..... 5
1.4 Manfaat Penelitian ..... 5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA ..... 7
2.1 *Tteok* (Kue Beras) ..... 7
*2.2* Pengemasan dan Penyimpanan *Tteok* ..... 10
2.3 Retrogradasi Pati ..... 12
2.4 Perubahan Mikrobiologis ..... 13
2.5 Perubahan Fisikokimia ..... 16
2.5.1 Aktivitas Air ..... 16
2.5.2 pH ..... 19
2.6 Perubahan Tekstur ..... 20
2.7 *Higiene* Pangan ..... 24
2.8 Sanitasi Lingkungan dan Peralatan Produksi ..... 25
2.9 Inaktivasi Termal Mikroorganisme ..... 27
*2.10 Hurdle Technology* ..... 28
2.11 Hipotesis ..... 29
BAB III METODE PENELITIAN ..... 31
3.1 Bahan Penelitian ..... 31
3.1.1 Sampel Penelitian ..... 31
3.1.2 Bahan Pengujian Parameter Mikrobiologi ..... 31
3.2 Alat Penelitian ..... 32
3.2.1 Alat Penyimpanan *Tteok* ..... 32
3.2.2 Alat Pengujian Parameter Mikrobiologi ..... 32
3.2.3 Alat Pengujian Parameter Fisik ..... 32
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian ..... 32
3.4 Tahapan Penelitian ..... 33
3.4.1 Evaluasi Kondisi Lingkungan dan Peralatan Produksi ..... 33
3.4.2 Evaluasi Proses Produksi *Tteok* ..... 34
3.4.3 Sampel Pembanding ..... 34
3.4.4 Penyimpanan Sampel ..... 35
3.5 Pengujian Parameter Mikrobiologi ..... 37

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Tahapan Kritis Proses Produksi Tteok "Semangkok Boci" dan Perbandingan Mutu dengan Tteok Sejenis di Pasaran**
Kiyoka Shabrina Adzhani, Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M. Sc.; Risqi Awaludin
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

3.5.1 Pengujian Total Plate Count ..... 37
3.5.2 Pengujian pH ..... 38
3.6 Pengujian Parameter Fisik ..... 39
3.6.1 Pengujian Tekstur ..... 39
3.6.2 Pengujian Aktivitas Air (aw) ..... 39
3.7 Analisis Data ..... 39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN ..... 41
4.1 Area Produksi CV Nahari Food Indonesia ..... 41
4.2 Sanitasi Peralatan Produksi ..... 57
4.3 *Higiene* Pekerja ..... 61
4.4 Tahapan Kritis Proses Produksi *Tteok* Semangkok Boci ..... 64
4.4.1 Identifikasi Tahapan Kritis ..... 64
4.4.2 Evaluasi Tindakan Korektif ..... 69
4.5 Karakteristik *tteok* Semangkok Boci ..... 92
4.5.1 Parameter Mikrobiologis ..... 92
4.5.2 Parameter Fisikokimia ..... 98
4.5.3 Parameter Fisik ..... 103
4.6 Posisi Mutu *Tteok* Semangkok Boci dibanding *Tteok* Pembanding ..... 108
4.6.1 Parameter Mikrobiologi ..... 108
4.6.2 Parameter Fisikokimia ..... 113
4.6.3 Parameter Fisik ..... 116
4.6.4 Evaluasi Posisi Mutu Produk ..... 123
BAB V PENUTUP ..... 125
5.1 Kesimpulan ..... 125
5.2 Saran ..... 126
DAFTAR PUSTAKA ..... 127
LAMPIRAN ..... 134