

DAFTAR ISI

Hal:

TUGAS AKHIR	i
TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Tanaman pangan	5
2.2 Serealialia.....	5
2.3 Ubi Garut	8
2.4 Susu Ettawa.....	9
2.5 Gula Aren.....	10
2.6 Bakteri.....	11
2.7 Kelompok Bakteri <i>Bacillus</i>	11
2.8 Faktor yang berpotensi mendukung pertumbuhan <i>Bacillus cereus</i>	12
BAB III METODOLOGI	13
1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan Kerja Praktek	13
2. Objek Penelitian.....	13
3. Ruang Lingkup Kajian	13
4. Tahap Pelaksanaan Penelitian	13

a. Identifikasi masalah	13
b. Studi literatur	14
5. Pengumpulan data	14
a. Data primer	14
b. Data Sekunder	14
6. Penelitian	14
7. Diagram Alir Penelitian	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	17
4.2 Peta Proses Operasi (PPO)	20
4.3 Spesifikasi bahan baku	23
4.4 Sifat Bakteri <i>Bacillus Cereus</i>	25
4.5 Pengujian Bakteri <i>Bacillus cereus</i> secara Kualitatif	27
4.6 Mendeteksi Bakteri <i>Bacillus cereus</i>	28
A) Uji Pengecatan Gram	28
B) Uji BCA (<i>Bacillus cereus</i> agar)	30
C) Uji Biokimia Lanjutan	31
4.7 Faktor-faktor Penyebab Munculnya Cemarkan <i>Bacillus Cereus</i> Pada Produk Oriflakes	36
A. <i>Raw material</i> (tepung garut dan susu skim etawa)	36
B. Proses Pendinginan manual	36
5.1 Kesimpulan	37
5.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	41