

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	ii
Lembar Pengesahan	iii
Pernyataan Bebas Plagiasi	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran	xi
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	6
2.1 Tinjauan Pustaka	6
2.1.1 Permen.....	6
2.1.2 Permen <i>Jelly</i>	8
2.1.3 Analisis Mikroba.....	9
2.1.4 Cemaran Mikrobiologis	11
2.2 Hipotesis.....	20
BAB III	21
3.1 Rancangan Percobaan.....	21
3.2 Materi Penelitian	22
3.2.1 Sampel Jelly candy probitik <i>Lactobacillus plantarum</i> DAD-13.....	22
3.2.2 Media dan reagensia	22
3.2.3 Alat.....	22
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	23
3.4 Metode Penelitian.....	23
3.4.1 Pembuatan Sampel <i>Jelly candy</i> Probiotik <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13.....	23
3.4.2 Tahap Pra-Pengkayaan.....	25
3.4.3 Angka Lempeng Total (SNI.3547.2-2008-B9.2).....	25
3.4.3 <i>Staphylococcus aureus</i> (SNI.3547.2-2008-B9.4)	26

3.4.4	<i>Salmonella</i> (SNI.3547.2-2008-B9.5)	27
3.4.5	<i>Coliform</i> (SNI.3547.2-2008-B9.3).....	28
3.4.6	<i>Escherichia coli</i> (SNI.3547.2-2008-B9.3)	29
3.4.7	Angka Kapang Khamir (SNI.3547.2-2008-B9.6)	30
BAB IV		32
4.1	Angka Lempeng Total	32
4.2	Uji <i>Staphylococcus aureus</i>	35
4.3	<i>Coliform</i>	40
4.4	<i>Escherichia coli</i>	45
4.5	<i>Salmonella</i>	48
4.6	Angka Kapang Khamir.....	57
BAB V.....		61
5.1	Kesimpulan.....	61
5.2	Saran	61
Daftar Pustaka		63
Lampiran		69