

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Pernyataan Bebas Plagiasi.....	iii
Kata Pengantar.....	vi
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran.....	xi
Intisari.....	xii
Abstract.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Biji Kakao Fermentasi.....	6
2.2 Produk Permen Cokelat.....	9
2.2.1 Proses Pembuatan Permen Cokelat di Taman Teknologi Pertanian Nglanggeran.....	10
2.3 Kualitas Mikrobiologis Produk Permen Cokelat yang Diolah di Taman Teknologi Pertanian Nglanggeran, Gunungkidul.....	11
2.4 Pengujian Cemaran Mikrobiologis pada Produk Permen Cokelat.....	13
2.4.1 Angka Lempeng Total (ALT).....	13
2.4.2 <i>Escherichia coli</i>	15
2.4.3 <i>Salmonella sp.</i>	17
2.4.4 Kapang dan Khamir.....	21
2.5 Hipotesis.....	23
BAB III METODE PENELITIAN.....	24
3.1 Bahan Penelitian.....	24
3.1.1 Bahan Baku.....	24
3.1.2 Bahan Kimia.....	24
3.2 Peralatan Penelitian.....	25
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	26
3.4 Tahapan Penelitian.....	27

3.4.1	Preparasi Sampel Uji.....	28
3.4.2	Penyiapan Larutan NaCl 0,85% sebagai Pengencer.....	29
3.4.3	Pengujian Cemar Mikrobiologis.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		37
4.1	Pengujian Jumlah Bakteri Total.....	37
4.2	Pengujian Cemar <i>Escherichia coli</i>	40
4.3	Pengujian Cemar <i>Salmonella</i>	42
4.4	Pengujian Cemar Kapang dan Khamir.....	43
4.5	Pengaruh Proses Pemanasan Terhadap Jumlah Bakteri Cemar Permen Cokelat Probiotik <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13.....	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		48
5.1	Kesimpulan.....	48
5.2	Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....		50
LAMPIRAN.....		54