

DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN JUDUL	i
PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR GRAFIK	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Perumusan Masalah	6
1.4 Tujuan Penelitian	7
1.5 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Tahu	8
2.2 <i>B. cereus</i>	20
2.3 Proses Termal	33
2.4 Penyimpanan Suhu Rendah	40
2.5 Hipotesis Penelitian	42
BAB III METODE PENELITIAN	43
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	43
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	43
3.3 Tahapan Penelitian	44
3.4 Prosedur Analisis	51
3.5 Teknik Pasteurisasi	54
3.6 Analisis Uji Statistik	57

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	58
4.1 Pola Panas yang dihasilkan <i>Pasteurizer</i>	58
4.2 Analisis Total Mikrobia dan <i>B. cereus</i> Pada Proses Pembuatan Tahu..	64
4.3 Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Mikrobiologis Tahu	70
4.4 Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Kimiawi Tahu	80
4.6 Uji Ketahanan Panas Spora <i>B. cereus</i> dengan <i>Pasteurizer</i>	89
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	97
5.1 Kesimpulan.....	97
5.2 Saran	97
DAFTAR PUSTAKA	98
LAMPIRAN.....	105