

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. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.3.1. Tujuan umum	3
1.3.2. Tujuan khusus	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Tahu	5
2.2. Kedelai	7
2.3. Proses Pembuatan Tahu	9
2.4. Cemaran Mikrobiologis Pada Tahu	16
2.5. Ketahanan panas bakteri <i>S. aureus</i>	18
2.6. Pasteurisasi.....	21
2.7. Tekstur, Warna, dan Kualitas Sensoris Tahu.....	24
2.8. Penyimpanan Suhu Dingin dan Umur Simpan	26
2.9. Hipotesis Penelitian.....	27
BAB III. METODE PENELITIAN	
3.1. Bahan Penelitian	28
3.1.1. Bahan proses pembuatan tahu	28
3.1.2. Bahan analisa mikrobiologi	28
3.1.3. Bahan uji warna dan tekstur.....	29
3.1.4. Bahan uji sensoris	29
3.2. Peralatan Penelitian	30
3.2.1. Alat pada proses pembuatan tahu.....	30
3.2.2. Alat analisa mikrobiologi.....	31
3.2.3. Alat uji warna dan tekstur	31
3.2.4. Alat uji sensoris.....	32
3.3. Lokasi Penelitian.....	32
3.4. Tahapan Penelitian.....	32
3.4.1. Penelitian pendahuluan.....	32
3.4.2. Analisa kuantitatif cemaran bakteri <i>Staphylococcus</i> sp. dan <i>S. aureus</i> pada proses pembuatan tahu di Rumah Produksi Gamatahu PIAT UGM.....	33

3.4.3.	Evaluasi proses pasteurisasi.....	35
3.4.4.	Ketahanan panas bakteri <i>S. aureus</i> terhadap proses pasteurisasi pada tahu yang telah diinokulasi <i>S. aureus</i> GMP4.....	36
3.5.	Presedur Analisa.....	37
3.5.1.	Enumerasi bakteri <i>Staphylococcus</i> sp. dan <i>S. aureus</i>	37
3.5.2.	Pengujian warna.....	37
3.5.3.	Pengujian tekstur.....	38
3.5.4.	Uji sensoris.....	38
3.5.5.	Analisa statistik.....	39
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN		
4.1.	Inovasi Proses Pembuatan Tahu dengan Tahapan Pasteurisasi dan Analisa Kuantitatif Cemaran Bakteri <i>Staphylococcus</i> sp. dan <i>S. aureus</i> pada proses pembuatan tahu di Rumah Produksi Gamatahu.....	40
4.2.	Pengaruh pasteurisasi terhadap bakteri <i>Staphylococcus</i> sp. dan <i>S. aureus</i> serta pertumbuhannya selama masa simpan.....	47
4.3.	Pengaruh pasteurisasi terhadap warna tahu selama masa simpan.....	51
4.4.	Pengaruh pasteurisasi terhadap tekstur tahu selama masa simpan.....	54
4.5.	Pengaruh pasteurisasi terhadap kualitas sensoris tahu.....	58
4.6.	Pengujian ketahanan panas bakteri <i>S. aureus</i> GMP4 dengan proses pasteurisasi.....	60
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN		
5.1.	Kesimpulan	73
5.2.	Saran	73
DAFTAR PUSTAKA		74
LAMPIRAN.....		85