

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I.....	17
PENDAHULUAN	17
1.1. Latar Belakang	17
1.2. Rumusan Masalah	19
1.3. Tujuan.....	19
1.4. Manfaat.....	20
1.5. Kerangka Konsep Penelitian	21
BAB II.....	22
TINJAUAN PUSTAKA	22
2.1. Pie Susu	22
2.2. Keamanan Pangan	30
2.3. Kelayakan Konsumsi Makanan.....	34
2.4. Angka Lempeng Total	37
BAB III	40
METODE PENELITIAN.....	40
3.1. Jenis Penelitian	40
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	40
3.3. Bahan Penelitian.....	40
3.4. Alat dan Bahan	41
3.5. Variabel Penelitian.....	41
3.6. Definisi Operasional Variabel.....	42
3.7. Prosedur Penelitian.....	43
3.8. Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data	45

BAB IV	47
HASIL DAN PEMBAHASAN	47
4.1 Sterilisasi	47
4.2 Pengujian Angka Lempeng Total	48
4.3 Hasil Angka Lempeng Total	49
4.4 Pembahasan	49
BAB V	52
KESIMPULAN DAN SARAN	52
5.1. Kesimpulan	52
5.2 Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat mutu biskuit.....	23
Tabel 2.2 Kriteria mikrobiologi untuk produk biskuit, kukis, wafer dan pai.....	24
Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel.....	42
Tabel 4.1 Hasil Angka Lempeng Total.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pie Susu.....	22
--------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lampiran Gambar	58
Lampiran 2. Dokumentasi Seminar Hasil Daring menggunakan Aplikasi Zoom Meeting	66