



## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Metode Pengumpulan Data	2
2.3 Metode Pengujian Mikrobiologi	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah PT Gunanusa Eramandiri	5
3.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	6
3.3 Visi, Misi dan Budaya PT Gunanusa Eramandiri	6
3.4 Ketenagakerjaan	7
3.5 Struktur Organisasi	7
3.6 Jenis Produk	7
4 PROSES PRODUKSI	8
4.1 Bahan Pembuatan <i>Blanched Extra Fine Almond</i> (BEFA)	8
4.2 Tahapan Produksi <i>Blanched Extra Fine Almond</i> (BEFA)	8
5 PENGUJIAN MUTU MIKROBIOLOGI PADA PRODUK <i>BLANCHED EXTRA FINE ALMOND</i> (BEFA)	11
5.1 <i>Total Plate Count</i>	11
5.2 <i>Total Yeast and Mold</i>	13
5.3 <i>Salmonella</i>	15
6 SIMPULAN DAN SARAN	16
6.1 Simpulan	16
6.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN	19

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies