



## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
1.3 Manfaat	2
1.4 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
2.3 Alat dan Bahan	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Kegiatan Lembaga	4
3.3 Struktur Organisasi	5
3.4 Visi dan Misi	5
3.4.1 Visi	5
3.4.2 Misi	5
IV PENGUJIAN MUTU MIKROBIOLOGI COKLAT DAN SUSU	6
4.1 Uji Angka Lempeng Total (ALT)	6
4.2 Uji Angka Kapang Khamir (AKK)	6
4.3 Uji <i>Salmonella sp.</i>	7
4.3 Uji MPN <i>Escherichia coli</i>	9
V HASIL PENGUJIAN COKLAT DAN SUSU	10
5.1 Angka Lempeng Total pada Coklat	10
5.2 Angka Kapang Khamir pada Coklat	11
5.3 Identifikasi <i>Salmonella</i> pada Coklat dan Susu	12
5.4 Angka Paling Mungkin <i>Escherichia coli</i> pada Coklat	13
VI SIMPULAN DAN SARAN	14
6.1 Simpulan	14
6.2 Saran	14
DAFTAR PUSTAKA	15
LAMPIRAN	17
RIWAYAT HIDUP	27



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.

- 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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## DAFTAR TABEL

1	Hasil pengujian ALT pada coklat	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2	Hasil pengujian Angka Kapang Khamir pada coklat	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3	Hasil pengujian <i>Salmonella</i> pada coklat dan susu	12
4	Hasil pengujian APM <i>E.coli</i> pada coklat	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR GAMBAR

1	Ciri positif <i>Salmonella</i> pada media XLD	8
2	Ciri positif pertumbuhan <i>Salmonella</i> pada media TSIA	8
3	Ciri pertumbuhan mikroba(ALT) pada media PCA	10
4	Ciri pertumbuhan Angka Kapang Khamir pada media PDA	12



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Ruangan di Laboratorium mikrobiologi	18
2	Struktur Organisasi	20
3	Cara pengujian Angka Lempeng Total	21
4	Cara pengujian Angka Kapang Khamir	21
5	Cara pengujian <i>Salmonella</i>	22
6	Cara pengujian APM <i>E. coli</i>	23
7	Perhitungan Angka Kapang Khamir	24
8	SNI coklat dan produk coklat	25
9	Batas cemaran <i>Salmonella</i> pada susu	25
10	Tabel MPN 3 seri Tabung	26