

DAFTAR TABEL

Tabel I-1 Jadwal Penelitian.....	3
Tabel II-1 Jenis Bakteri Berdasarkan Suhu Operasional	7
Tabel II-2 Kandungan Gizi dalam 100 gram Nasi Putih.....	8
Tabel II-3 Peneliti Terdahulu	11
Tabel III-1 Alat Penelitian	16
Tabel III-2 Bahan Penelitian	16
Tabel IV-1 Perbandingan Metode <i>Batch</i> dan Semikontinyu	24