

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	iv
SUMMARY	v
KATA PENGANTAR	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN.....	14
1.1 Latar Belakang	14
1.2 Rumusan Masalah	16
1.3 Tujuan.....	16
1.4 Manfaat	16
II TINJAUAN PUSTAKA.....	17
2.1 Rumput Laut <i>Gracilaria verrucosa</i>	17
2.1.1 Deskripsi Rumput Laut <i>Gracilaria verrucosa</i>	17
2.1.2 Kandungan Kimia Rumput Laut <i>Gracilaria verrucosa</i>	18
2.2 Kombucha	19
2.2.1 Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast (SCOBY)	20
2.2.2 Fermentasi Kombucha	23
2.2.2 Fase Pertumbuhan Bakteri	26
2.2.2 Kurva Fase Pertumbuhan	27
III KERANGKA KONSEP	28
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	28
3.2 Hipotesis	32
IV METODOLOGI	33

4.1 Waktu dan Tempat.....	33
4.2 Materi Penelitian	33
4.2.1 Peralatan Penelitian.....	33
4.2.2 Bahan Penelitian	33
4.3 Metode Penelitian.....	34
4.3.1 Bahan Penelitian	34
4.4 Tahapan Penelitian	35
4.4.1 Pembuatan Minuman Kombucha	35
4.4.2 Analisis Produk Kombucha <i>Gracilaria verrucosa</i>	38
4.4.3 Analisis Parameter Pendukung.....	39
4.5 Parameter Pengamatan.....	44
4.5.1 Parameter Utama	44
4.5.2 Parameter Pendukung	44
4.6 Analisis Data	44
V HASIL DAN PEMBAHASAN	45
5.1 Hasil	45
5.1.1 Total Bakteri	45
5.1.2 Total Khamir.....	47
5.1.3 Total Asam	48
5.1.4 Kadar Alkohol.....	50
5.1.5 pH.....	51
5.1.6 Keberadaan Koliform.....	53
5.2 Pembahasan.....	53
VI SIMPULAN DAN SARAN	57
6.1 Simpulan	57
6.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Rumput Laut <i>Kappaphycus alvarezii</i>	18
2. Kurva Pertumbuhan Mikroorganismen.....	26
3. Kerangka Konseptual Penelitian.....	31
4. Diagram Alir Penelitian	43
5. Grafik Nilai Total Bakteri Setiap Perlakuan pada Lama Fermentasi 0, 3, 6, 9, dan 12 hari	46
6. Grafik Nilai Total Khamir Setiap Perlakuan pada Lama Fermentasi 0, 3, 6, 9, dan 12 hari	49
7. Grafik Nilai Total Asam Setiap Perlakuan pada Lama Fermentasi 0, 3, 6, 9, dan 12 hari.....	51
8. Grafik Nilai Kadar Alkohol Setiap Perlakuan pada Lama Fermentasi 0, 3, 6, 9, dan 12 hari	52

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Kimia Rumput Laut Kering <i>Kappaphycus alvarezii</i>	19
2. Nilai Total Bakteri pada Lama Fermentasi 0, 3, 6, 9, dan 12 hari.....	45
3. Nilai Total Khamir pada Lama Fermentasi 0, 3, 6, 9, dan 12 hari	47
4. Nilai Total Asam pada Lama Fermentasi 0, 3, 6, 9, dan 12 hari	49
5. Nilai Kadar Alkohol pada Lama Fermentasi 0, 3, 6, 9, dan 12 hari	50
6. Nilai pH pada Lama Fermentasi 0, 3, 6, 9, dan 12 hari	53
7. Keberadaan Koliform pada Lama Fermentasi 0, 3, 6, 9, dan 12 hari	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis Statistik Hari Ke-0 Fermentasi.....	61
2. Analisis Statistik Hari Ke-3 Fermentasi.....	63
3. Analisis Statistik Hari Ke-6 Fermentasi.....	66
4. Analisis Statistik Hari Ke-9 Fermentasi.....	69
4. Analisis Statistik Hari Ke-12 Fermentasi.....	72