

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	i
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
RINGKASAN	iv
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan	5
1.4 Manfaat	5
II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 <i>Gracilaria verrucosa</i>	6
2.2 Kombucha	8
2.2.1 Proses Fermentasi Kombucha	9
2.2.2 Kualitas Kombucha	12
2.3 Organoleptik	14
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	17
3.1 Kerangka Konseptual.....	17
3.2 Hipotesis	22
IV METODOLOGI.....	23
4.1 Waktu dan Tempat	23

4.2 Materi Penelitian	23
4.2.1 Peralatan Penelitian	23
4.2.2 Bahan Penelitian	23
4.3 Metode Penelitian	23
4.4 Prosedur Kerja	24
4.4.1 Pembuatan Kombucha.....	24
4.4.2 Uji Karakteristik Fisik	25
4.4.3 Uji Karakteristik Kimia	27
4.5 Analisis Data	28
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
5.1 Hasil	31
5.1.1 Karakteristik Fisik	31
5.1.2 Karakteristik Kimia	37
5.2 Pembahasan.....	40
VI KESIMPULAN DAN SARAN	53
6.1 Kesimpulan	53
6.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Lembar Uji Hedonik	27
Tabel 2. Hasil Pengujian Berat Nata	31
Tabel 3. Hasil Pengujian Viskositas	32
Tabel 4. Hasil Pengujian Nilai Organoleptik	34
Tabel 5. Hasil Pengujian pH	37
Tabel 6. Hasil Pengujian TAT	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Rumput Laut <i>Gracilaria verrucosa</i>	6
Gambar 2. Kerangka Konseptual	21
Gambar 3. Diagram Alir Penelitian	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis SPSS Berat Nata	64
Lampiran 2. Hasil Analisis SPSS Viskositas	66
Lampiran 3. Hasil Analisis SPSS Organoleptik	67
Lampiran 4. Hasil Uji Mean Organoleptik	79
Lampiran 5. Hasil Analisis SPSS pH.....	89
Lampiran 6. Hasil Analisis SPSS Total Asam Titrasi (TAT).....	91
Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian.....	93