

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN NASKAH SKRIPSI	iii
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI	iv
SURAT PERNYATAAN TENTANG ORISINALITAS	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
UCAPAN TERIMAKASIH	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Asumsi Penelitian.....	7
1.4. Hipotesis Penelitian.....	8
1.4.1. Hipotesis kerja.....	8
1.4.2. Hipotesis statistik.....	8
1.5. Tujuan Penelitian.....	9
1.6. Manfaat Penelitian.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1. Tape Ketan Hitam.....	10
2.2. Ketan Hitam.....	12
2.3. Fermentasi.....	16
2.3.1. Mekanisme fermentasi.....	17
2.3.2. Faktor yang mempengaruhi fermentasi.....	20
2.4. Ragi Tape.....	22
2.4.1. Mikroorganisme penyusun ragi.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	40
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	36
3.2. Bahan dan Alat Penelitian.....	40
3.2.1. Bahan penelitian.....	40
3.2.2. Alat penelitian.....	40
3.3. Rancangan Penelitian.....	41
3.4. Variabel Penelitian.....	42
3.5. Prosedur Penelitian.....	42
3.5.1. Pembuatan tape ketan hitam.....	42
3.5.2. Penghitungan kadar alkohol.....	43
3.5.3. Penghitungan total asam tertitiasi.....	44

3.5.4. Pengukuran pH	45
3.5.5. Uji organoleptik	45
3.6. Pengambilan Data	46
3.7. Analisis Data	46
3.8. Skema Penelitian.....	48
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	49
4.1. Hasil Penelitian	49
4.1.1. Pengaruh variasi dosis ragi terhadap kadar alkohol tape ketan hitam	49
4.1.2. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape ketan hitam.....	51
4.1.3. Pengaruh kombinasi variasi dosis ragi dan lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape ketan hitam	53
4.1.4. Pengaruh variasi dosis ragi terhadap kadar asam tape ketan hitam	55
4.1.5. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar asam tape ketan hitam	57
4.1.6. Pengaruh kombinasi variasi dosis ragi dan lama fermentasi terhadap kadar asam tape ketan hitam	59
4.1.7. Organoleptik rasa	61
4.1.8. Organoleptik tekstur	62
4.1.9. Organoleptik aroma	63
4.1.10. Tingkat kesukaan panelis terhadap organoleptik tape ketan hitam	64
4.2. Pembahasan.....	65
4.2.1. Pengaruh variasi dosis ragi terhadap kadar alkohol dan kadar asam tape ketan hitam	65
4.2.2. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol dan kadar asam tape ketan hitam	68
4.2.3. Pengaruh kombinasi variasi dosis ragi dan lama fermentasi terhadap kadar alkohol dan kadar asam.....	70
BAB V PENUTUP	77
5.1. Kesimpulan	77
5.2. Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	