

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN NASKAH SKRIPSI	iii
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
LEMBAR PEDOMAN	v
KATA PENGANTAR	vi
UCAPAN TERIMAKASIH	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Asumsi Penelitian	5
1.4 Hipotesis Penelitian	6
1.4.1 Hipotesis kerja	6
1.4.2 Hipotesis statistik	6
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Durian (<i>Durio zibethinus</i>) dan Kulit Durian	8
2.1.1 Durian (<i>Durio zibethinus</i>)	8
2.1.2 Kulit Durian	10
2.2 Hidrolisis	11
2.3 Kapang Hidrolisis	15
2.3.1 <i>Aspergillus niger</i>	15
2.3.2 <i>Trichoderma viride</i>	19
2.4 Etanol	22
2.5 Fermentasi	25
2.6 Faktor-faktor Fermentasi	26
2.7 <i>Saccharomyces sp.</i>	29
2.8 Metode Analisis Gula Pereduksi	31
2.8.1 DNS	31
2.8.2 <i>Somogyi-Nelson</i>	32
2.9 Metode Fermentasi	33
2.9.1 SHF	33
2.9.2 SSF	33
2.10 Destilasi	33
2.11 Piknometer	35

BAB III METODE PENELITIAN	37
3.1 Waktu dan Tempat.....	37
3.2 Alat dan Bahan.....	37
3.3 Prosedur Penelitian	38
3.4 Rancangan Penelitian.....	47
3.5 Variabel Penelitian.....	49
3.6 Skema Penelitian.....	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	51
4.1 Hasil Penelitian.....	51
4.1.1 Variasi Jenis Kapang terhadap Kadar Etanol.....	51
4.1.2 Variasi Metode Fermentasi terhadap Kadar Etanol....	53
4.1.3 Kombinasi Variasi Jenis Kapang dengan Metode Fermentasi terhadap Kadar Etanol.....	55
4.2 Pembahasan.....	56
4.2.1 Perlakuan Variasi Jenis Kapang terhadap Kadar Etanol.....	56
4.2.2 Perlakuan Metode Fermentasi terhadap Kadar Etanol.....	59
4.2.3 Kombinasi Variasi Jenis Kapang dengan Metode Fermentasi terhadap Kadar Etanol.....	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	63
5.1 Kesimpulan.....	63
5.2 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	