

DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI	iv
SURAT PERNYATAAN TENTANG ORISINALIS	v
KATA PENGANTAR	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Asumsi Penelitian.....	3
1.4 Hipotesis Penelitian.....	4
1.4.1 Hipotesis kerja.....	4
1.4.2 Hipotesis statistik.....	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Asam Asetat.....	7
2.1.1 Sifat fisik asam asetat.....	9
2.1.2 Sifat kimia asam asetat.....	9
2.1.3 Kegunaan asam asetat.....	9
2.1.4 Faktor yang mempengaruhi fermentasi asam asetat.....	10
2.1.5 Metode Alkalimetri.....	11
2.2 Tinjauan Umum Tebu Hijau.....	12
2.2.1 Taksonomi tanaman tebu hijau.....	13
2.2.2 Kandungan air tebu hijau.....	13
2.3 Bakteri Pembentuk Asam Asetat.....	14
2.3.1 <i>Acetobacter aceti</i>	14
2.3.2 Ciri-ciri <i>Acetobacter aceti</i>	15
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	17
3.2 Bahan dan Alat Penelitian.....	17
3.2.1 Bahan penelitian.....	17
3.2.2 Alat penelitian.....	17
3.3 Rancangan Penelitian.....	18
3.4 Variabel Penelitian.....	20
3.5 Prosedur Penelitian.....	20

3.5.1	Pembuatan media <i>Nutrient Agar</i> (NA) untuk biakan dan peremajaan mikroba.....	20
3.5.2	Pembuatan media <i>Nutrient Broth</i> (NB) untuk Aktivasi dan inokulasi mikroba sebagai starter.....	21
3.5.3	Pembuatan media fermentasi.....	22
3.5.4	Analisis kadar asam asetat.....	23
3.6	Analisis Data.....	23
3.7	Alur Penelitian.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		
4.1	Hasil Penelitian.....	26
4.1.1	Kadar asam asetat pada variasi konsentrasi air tebu hijau.....	26
4.1.2	Kadar asam asetat dengan variasi waktu fermentasi.....	27
4.1.3	Kadar asam asetat dengan kombinasi konsentrasi air tebu hijau dan waktu fermentasi.....	29
4.1.4	Penghitungan jumlah sel <i>Acetobacter aceti</i> pada fermentasi asam asetat.....	31
4.2	Pembahasan	
4.2.1	Pengaruh konsentrasi air tebu hijau terhadap kadar asam asetat.....	32
4.2.2	Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar asam asetat.....	34
4.2.3	Pengaruh kombinasi konsentrasi air tebu hijau dan waktu fermentasi terhadap kadar asam asetat.....	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		
5.1	Kesimpulan.....	40
5.2	Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA		