

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PEDOMAN SKRIPSI	iv
SURAT PERNYATAAN ORSINILITAS	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ix
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	3
1.3 Asumsi Penelitian.....	3
1.4 Hipotesis Penelitian.....	4
1.4.1 Hipotesis Kerja.....	4
1.4.2 Hipotesis Stastistik	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Singkong.....	6
2.1.1 Klasifikasi singkong.....	7
2.1.2 Morfologi.....	7
2.1.3 Kandungan gizi singkong.....	8
2.2 Ragi Tape	9
2.3 Fermentasi	10
2.3.1 Hidrolisis pati	10
2.3.2 Pembentukan alkohol	11
2.3.3 Pembentukan alkohol menjadi ester.....	11
2.3.4 Faktor-faktor yang mempengaruhi proses fermentasi.....	12
2.4 Tape	13
2.5 Uji Organoleptik.....	13
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1 Tempat dan Waktu	15
3.2 Bahan dan Alat	15
3.2.1 Bahan penelitian	15
3.2.2 Alat penelitian	15

3.3	Prosedur Penelitian	15
3.3.1.	Pembuatan tape singkong	15
3.3.2	Perhitungan kadar glukosa	16
3.3.3	Perhitungan kadar air	16
3.3.4	Penentuan pH	17
3.3.5	Uji organoleptik	17
3.3.6	Karakterisasi mikroorganisme ragi	18
3.4	Skema Penelitian	20
3.4.1	Skema penelitian tape singkong	20
3.4.2	Skema karakterisasi ragi	21
3.5	Rancangan Penelitian	21
3.6	Variabel Penelitian	23
3.6.1	Variabel bebas	23
3.6.2	Variabel terikat	23
3.6.3	Variabel kontrol	23
3.7	Pengumpulan Data	24
3.8	Analisis Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		25
4.1	Hasil Penelitian	25
4.1.1	Pengaruh variasi lama pengukusan terhadap kadar glukosa dan kadar air	27
4.1.2	Pengaruh variasi lama fermentasi terhadap kadar glukosa dan kadar air	29
4.1.3	Pengaruh kombinasi lama waktu pengukusan dan lama fermentasi terhadap kadar glukosa dan kadar air	32
4.1.4	Hasil uji organoleptik	35
4.2	Pembahasan	37
4.2.1	Pengaruh variasi lama pengukusan terhadap kadar glukosa dan kadar air	37
4.2.2	Pengaruh variasi lama fermentasi terhadap kadar glukosa dan kadar air	38
4.2.3	Pengaruh variasi kombinasi lama waktu pengukusan dan lama fermentasi terhadap kadar glukosa dan kadar air	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		44
5.1	Kesimpulan	44
5.2	Saran	44
DAFTAR PUSTAKA		45
LAMPIRAN		