

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB.I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
A. Rumusan Masalah.....	4
B. Tujuan .....	4
C. Manfaat .....	4
BAB II.TINJAUAN PUSTAKA .....	5
A. Wine .....	5
B. Fermentasi.....	6
C. <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .....	7
D. Pepaya ( <i>Carica papaya</i> L.).....	9
E. Karika ( <i>Carica pubescens</i> (A. DC.) Solms-Laub.).....	11
F. Etanol .....	13
G. Gula Reduksi.....	14
H. Total Asam dalam Fermentasi.....	14
I. Antioksidan .....	15

J. Beta Karoten .....	16
K. Polifenol.....	16
L. Flavonoid .....	17
M. Metode Pengujian Biokimiawi, Mikrobiologis dan Fisikawi .....	17
<b>BAB III. LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>22</b>
A. Landasan Teori.....	22
B. Hipotesis .....	24
<b>BAB IV. METODOLOGI .....</b>	<b>25</b>
A. Tempat dan Waktu .....	25
B. Alat.....	25
C. Bahan .....	26
D. Desain Penelitian.....	27
E. Prosedur atau Cara Kerja .....	29
F. Prosedur Analisis .....	41
<b>BAB V. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>42</b>
A. Kadar Etanol, Gula Reduksi, Aktivitas Enzim Invertase, Jumlah Khamir Hidup dan Mati .....	42
B. Total asam dan pH .....	46
C. Kadar Flavonoid, Polifenol, Betakaroten dan Aktivitas Antioksidan .....	49
D. Organoleptik Wine .....	52
<b>BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>54</b>
A. Kesimpulan .....	54
B. Saran.....	55
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>56</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>64</b>