

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan	2
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Tinjauan Pustaka	4
1. Tapai	4
2. Ragi	5
3. Fermentasi Tapai	7
4. Kandungan Kimiawi Tapai Ketan	8
5. Kualitas Organoleptik Tapai Ketan	10
B. Hipotesis	11
BAB III METODE	12
A. Waktu dan Penelitian	12
B. Alat	12
C. Bahan	12
D. Cara Kerja	13
1. Pengambilan Sampel Ragi NKL	13
2. Pembuatan Tapai Ketan	13

3. Uji Kandungan Gula Reduksi	14
4. Uji Kadar Alkohol	15
5. Uji Kadar Air	16
6. Uji Kualitas Organoleptik	17
E. Analisis Statistik	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
A. Pengaruh ragam ragi lokal merek “NKL” dari Yogyakarta, Muntilan, Magelang, dan Surakarta terhadap kandungan kimiawi tapai ketan hitam	18
1. Pengaruh ragam ragi lokal merek “NKL” terhadap kandungan gula tapai ketan hitam	19
2. Pengaruh ragam ragi lokal merek “NKL” terhadap kandungan alkohol tapai ketan hitam	23
3. Pengaruh ragam ragi lokal merek “NKL” terhadap kandungan air tapai ketan hitam	25
B. Pengaruh ragam ragi lokal merek “NKL” dari Yogyakarta, Muntilan, Magelang, dan Surakarta terhadap kualitas organoleptik tapai ketan hitam	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	35
A. Kesimpulan	35
B. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	42