

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tinjauan Pustaka	2
1.3 Rumusan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Peneliatian	4
1.6 Batasan Penelitian.....	4
BAB II DASAR TEORI	5
2.1 Teh	5
2.2 Buah Anggur	5
2.3 Kombucha	6
2.4 Starter <i>Scoby</i>	8
2.5 Fermentasi	9
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	11
3.1 Objek Penelitian.....	11
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	11
3.2.1 Alat Penelitian	11
3.2.2 Bahan Penelitian	11

3.3 Kebutuhan data.....	11
3.4 Tata Laksana Penelitian.....	11
3.4.1 Rancangan Percobaan.....	11
3.4.2 Proses Pembuatan Kombucha	13
3.4.3 Uji Organoleptik.....	14
3.4.4 Uji Fisikokimia	15
3.4.4.1 Uji pH	16
3.4.4.2 Uji Padatan Terlarut Gula (<i>brix</i>)	16
3.4.4.3 Uji <i>Luff Schoorl</i>	17
3.4.4.4 Uji Densitas	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1 Hasil Penelitian.....	21
4.1.1 Pembuatan Kombucha	21
4.1.2 Uji Organoleptik.....	22
4.1.2.1 Organoleptik Warna.....	22
4.1.2.2 Organoleptik Aroma.....	24
4.1.2.3 Organoleptik Rasa Getir	25
4.1.2.4 Organoleptik Rasa Manis	26
4.1.2.5 Organoleptik After taste	27
4.1.2.6 Organoleptik Penerimaan Keseluruhan	28
4.1.3 Uji Fisikokimia	28
4.1.3.1 Uji pH	29
4.1.3.2 Uji Padatan Terlarut Gula (<i>brix</i>)	30
4.1.3.3 Uji <i>Luff Schoorl</i>	31
4.1.3.4 Densitas	32
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
5.1 Kesimpulan.....	34
5.2 Saran.....	34

DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN	39