

## DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
PRAKATA.....	iv
DAFTAR SINGKATAN .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Permasalahan .....	2
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS .....	4
A. Tinjauan Pustaka.....	4
1. Tanaman Sukun .....	4
2. Teh Daun Sukun .....	6
3. Kombucha.....	7
3.1 Sejarah kombucha .....	8
3.2 SCOBY ( <i>Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast</i> ) .....	8
3.3 Manfaat dan kandungan kombucha.....	10
3.4 Pembuatan kombucha .....	11
4. Buah Lemon.....	12
B. Hipotesis .....	13
BAB III. METODE PENELITIAN.....	14
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	14
B. Bahan dan Alat .....	14
C. Cara Kerja.....	15
1. Pembuatan Kombucha dengan Kombinasi Substrat Teh Daun Sukun ( <i>Artocarpus altilis</i> ) dan Lemon ( <i>Citrus limon</i> ) .....	15
2. Skrining Fitokimia .....	16
3. Pengujian Organoleptik .....	16
4. Perhitungan Nilai pH .....	16
5. Perhitungan Persentase Asam Asetat .....	17
6. Perhitungan Total Gula .....	17
7. Perhitungan Total Mikrobia dan Berat Bioselulosa.....	18
8. Pengujian Aktivitas Antibakteri .....	19
D. Analisis Data .....	20
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	21
A. Skrining Fitokimia.....	21
B. Organoleptik .....	23
C. Nilai pH .....	26

D. Persentase Asam Asetat.....	28
E. Total Gula .....	30
F. Total Mikrobial dan Berat Bioselulosa .....	32
G. Aktivitas Antibakteri .....	35
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
A. Kesimpulan .....	39
B. Saran .....	39
DAFTAR PUSTAKA .....	40
LAMPIRAN.....	46