

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR SIMBOL DAN SINGKATAN.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Permasalahan.....	4
C. Tujuan.....	4
D. Manfaat.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS.....	6
A. Tinjauan Pustaka.....	6
1. Kombucha.....	6
a. Pengertian dan Sejarah Kombucha.....	6
b. SCOBY (<i>Symbiotic Culture of Bacteria and Yeasts</i>).....	6
c. Bakteri Asam Asetat.....	7
d. Kandungan Senyawa dan Manfaat Kombucha.....	10
e. Proses Pembuatan Kombucha	11
2. <i>Escherichia coli</i>	12
3. <i>Staphylococcus aureus</i>	13
4. Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i> (F.A.C. Weber) Britton & Rose)	14
5. Serai Wangi (<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle)	16
B. Hipotesis.....	17
III. METODE PENELITIAN.....	18
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	18
B. Bahan dan Alat.....	18
C. Cara Kerja.....	19
1. Pembuatan Kombucha Buah Naga Merah dan Serai Wangi	19
2. Skrining Senyawa Fenolik pada kombucha.....	20
3. Uji Organoleptik Kombucha.....	20
4. Pengukuran pH Kombucha	20
5. Pengukuran Persentase Asam Asetat pada Kombucha.....	21
6. Pengukuran Total Gula Kombucha.....	21
7. Perhitungan Total Mikroba dan Berat Bioselulosa Kombucha Buah Naga Merah dan Serai Wangi.....	22
8. Uji Aktivitas Antibakteri Kombucha.....	23

D. Analisis Hasil.....	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Senyawa Fenolik pada Kombucha.....	26
B. Organoleptik Kombucha.....	29
C. Nilai pH.....	31
D. Persentase Asam Asetat	32
E. Total Gula.....	33
F. Total Mikroba.....	34
G. Aktivitas Antibakteri	36
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN.....	44