

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
INTISARI.....	ix
ABSTRACT.....	x
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan.....	5
C. Tujuan.....	5
D. Manfaat	6
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
II. KAJIAN PUSTAKA	7
A. Kombucha	7
B. Air Kelapa Tua	9
C. Kulit Buah Naga Merah	10
D. Bakteri Asam Asetat.....	11
1. Karakteristik	11
2. Metabolisme dan Manfaat	11
E. Bakteri Asam Laktat (BAL)	13
1. Karakteristik	13
2. Metabolisme dan Manfaat	13
F. Probiotik.....	14
III. LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
A. Landasan Teori	16
B. Hipotesis.....	20
IV. METODE PENELITIAN.....	21
A. Lokasi Dan Waktu Penelitian	21

B. Bahan Penelitian.....	21
C. Alat Penelitian.....	21
D. Alur Penelitian	22
E. Prosedur Kerja.....	23
1. Pembuatan Kombucha dari Air Kelapa Tua dan Kulit Buah Naga	23
2. Pengujian Profil Fermentasi Produk Kombucha	24
3. Pertumbuhan Bakteri	26
4. Uji Pertumbuhan Bioselulosa SCOBY Kombucha	27
5. Identifikasi Isolat Bakteri	28
6. Identifikasi Molekuler Isolat BAA menggunakan PCR	30
F. Analisis Data	32
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
A. Profil Fermentasi Kombucha	34
1. Nilai pH dan Total Asam Asetat	34
2. Total Gula Reduksi	36
3. Uji Sensori Organoleptik	37
4. Jenis dan Total Asam Organik	38
B. Pertumbuhan Bakteri dan Bioselulosa SCOBY Kombucha	41
1. Total Plate Count (TPC) Bakteri	41
2. Produksi Bioselulosa SCOBY	43
3. Karakter Isolat BAL	47
4. Identifikasi Molekuler Isolat BAL	49
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	62