

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
PRAKATA .....	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 .....	3
C. Tujuan .....	3
D. Manfaat .....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS .....	4
A. Tinjauan Pustaka .....	4
1. Kombucha .....	4
2. Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	7
3. Telang .....	7
4. Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> .....	11
5. Antibakteri .....	12
6. Uji Sensitivitas Bakteri .....	13
B. Hipotesis .....	15
BAB III. METODE PENELITIAN .....	16
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	16
B. Bahan .....	16
C. Alat .....	16
D. Cara Kerja .....	16
1. Preparasi Bunga Telang dan Pembuatan Seduhan Bunga Telang .....	16
2. Pembuatan Fermentasi Kombucha Bunga Telang .....	17
3. Uji Fitokimia Kombucha Bunga Telang .....	17
4. Analisis pH Teh Kombucha Bunga Telang .....	18
5. Analisis Kadar Total Asam Teh Kombucha Bunga Telang .....	18
6. Analisis Antosianin Total Teh Kombucha Bunga Telang .....	18
7. Analisis Total BAL .....	19
8. Pembuatan Media Kultur .....	19
9. Pengkulturan Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> .....	19
10. Uji Antibakteri .....	19



C.	Analisis Data.....	20
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....		21
A.	Skrining Fitokimia Teh Kombucha Bunga Telang .....	21
B.	Nilai pH Teh Kombucha Bunga Telang .....	22
C.	Nilai Total Asam Teh Kombucha Bunga Telang .....	23
D.	Kadar Antosianin Total Teh Kombucha Bunga Telang .....	25
E.	Total BAL Teh Kombucha Bunga Telang .....	27
F.	Aktivitas Antibakteri <i>Staphylococcus aureus</i> Teh Kombucha Bunga Telang .....	29
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....		35
A.	Kesimpulan .....	35
B.	Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA .....		36
LAMPIRAN .....		48