

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PRAKATA .....	iv
DAFTAR SIMBOL DAN SINGKATAN .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
INTISARI .....	xii
ABSTRACT .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. <b>Latar belakang</b> .....	1
B. <b>Rumusan Masalah</b> .....	5
C. <b>Tujuan Penelitian</b> .....	5
D. <b>Manfaat</b> .....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS .....	7
A. <b>Tinjauan Pustaka</b> .....	7
1. <b>Minuman Fermentasi Kombucha</b> .....	7
2. <b>Mekanisme Fermentasi Kombucha</b> .....	9
3. <i>Biocellulose</i> .....	12
4. <b>Faktor yang Mempengaruhi Fermentasi Kombucha</b> .....	15
5. <b>Manfaat Kombucha</b> .....	17
6. <b>Antibakteri</b> .....	18
7. <b>Apel Malang (<i>Malus sylvestris</i> (L.) Mill)</b> .....	22
8. <b>Jeruk Nipis (<i>Citrus x aurantiifolia</i>)</b> .....	28
9. <b>Bakteri <i>Enterobacter cloacae</i></b> .....	32
B. <b>Hipotesis</b> .....	34
BAB III METODE PENELITIAN .....	35
A. <b>Bahan dan Alat</b> .....	35
1. <b>Bahan</b> .....	35
2. <b>Alat</b> .....	35
B. <b>Cara Kerja</b> .....	35

1.	Pembuatan kombucha apel malang dan daun jeruk nipis .....	35
2.	Analisis pH kombucha apel malang dan daun jeruk nipis .....	36
3.	Analisis kadar total asam asetat kombucha apel malang dan daun jeruk nipis .....	37
4.	Pengukuran Total Gula Kombucha Apel Malang dan Daun Jeruk Nipis.....	37
5.	Uji Organoleptik.....	38
6.	Kualitas <i>Biocellulose</i> .....	39
7.	Pembuatan medium bakteri <i>Enterobacter cloacae</i> .....	39
8.	Pembuatan stok kultur bakteri <i>Enterobacter cloacae</i> .....	40
9.	Persiapan inoculum bakteri <i>Enterobacter cloacae</i> .....	40
10.	Pengujian Antibakteri dengan Metode Difusi (Cakram disk) .....	40
C.	Analisis Data .....	41
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>42</b>
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>71</b>
A.	Kesimpulan .....	71
B.	Saran .....	71
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>72</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>82</b>