

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Lembar Pengesahan .....	ii
Lembar Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar .....	iv
Daftar Isi.....	vi
Intisari .....	viii
Abstract .....	ix
BAB I. PENDAHULUAN .....	10
1.1. Latar belakang .....	10
1.2. Rumusan masalah.....	14
1.3. Tujuan dan manfaat penelitian .....	14
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	16
2.1. Khamir.....	16
2.2. Kefir .....	17
2.3. Kefir <i>grains</i> .....	18
2.4. Khamir sebagai pengembang roti.....	22
2.5. Isolasi .....	24
2.6. Uji morfologi isolat khamir.....	25
2.7. Uji biokimiawi khamir .....	27
2.7.1. Uji pH .....	27
2.7.2. Produksi CO <sub>2</sub> hasil fermentasi.....	27
2.7.3. Uji asimilasi karbohidrat.....	29
2.8. Uji kemampuan isolat khamir sebagai agen pengembang roti.....	29
2.9. Identifikasi molekuler .....	30
BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	31
3.1. Bahan.....	31
3.2. Peralatan .....	31
3.3. Tahapan penelitian .....	32
3.3.1. Isolasi khamir.....	32
3.3.2. Pembuatan kultur stok dan kultur kerja .....	33

3.3.3.	Uji morfologi isolat khamir .....	34
3.3.4.	Uji biokimia isolat khamir .....	35
3.3.4.1.	Uji pH .....	35
3.3.4.2.	Produksi CO <sub>2</sub> hasil fermentasi.....	35
3.3.4.3.	Uji asimilasi karbohidrat .....	37
3.3.5.	Uji kemampuan isolat khamir sebagai agen pengembang roti .....	37
3.3.6.	Identifikasi spesies isolat khamir .....	38
3.4.	Rancangan percobaan dan analisis data .....	38
<b>BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>39</b>
4.1.	Isolasi khamir .....	39
4.2.	Morfologi isolat khamir .....	41
4.3.	Uji biokimiawi isolat khamir .....	43
4.3.1.	Uji pH .....	43
4.3.2.	Produksi CO <sub>2</sub> hasil fermentasi.....	44
4.3.3.	Uji asimilasi karbohidrat.....	47
4.4.	Uji kemampuan isolat khamir sebagai agen pengembang roti.....	49
4.5.	Identifikasi molekuler spesies isolat khamir .....	51
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>58</b>
5.1.	Kesimpulan .....	58
5.2.	Saran.....	59
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>60</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>68</b>
Lampiran 1. Morfologi makroskopis dan mikroskopis isolat yeast.....		68
Lampiran 2. Produksi CO <sub>2</sub> hasil fermentasi.....		74
Lampiran 3. Asimilasi berbagai jenis karbohidrat .....		80
Lampiran 4. Kemampuan isolat sebagai pengembang roti .....		94