

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Tabel	vi
Daftar Gambar.....	vii
Daftar Lampiran	viii
Intisari	ix
Abstrak	x
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Isolasi	6
2.2. Khamir.....	8
2.3. Sourdough	11
2.4. Beras Merah.....	14
2.5. Buah Lobi-Lobi.....	15
BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	17
3.1. Alat dan Bahan Penelitian.....	17
3.2. Tempat dan Waktu Penelitian	17
3.3. Tahapan Penelitian	18
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1. Hasil Isolasi Khamir.....	32
4.2. Hasil Isolat Murni	35
4.3. Hasil Pengujian Makroskop dan Mikroskop	36
4.4. Hasil Pengujian pH.....	38
4.5. Hasil Pengujian Fermentasi Gula	39
4.6. Hasil Pengujian Asimilasi Gula	41
4.7. Hasil Pengujian kemampuan isolat khamir sebagai pengembang roti	44
4.8. Jenis Bakteri	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
5.1. Kesimpulan	50
5.2. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	59