

DAFTAR ISI

	HALAMAN
JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
MOTTO	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xvi
INTISARI	xvii
 BAB I. PENDAHULUAN	
I.1. Latar belakang masalah	1
I.2. Tinjauan pustaka	2
I.2.1. Ubi kayu (<i>Manihot esculenta</i> , Crantz)	2
I.2.2. Glukosa	6
I.2.3. Glukosa cair	10
I.2.4. Alfa amilase	11
I.2.5. Alkohol	12
I.2.6. Fermentasi alkohol	14
I.2.6.1. Pengertian fermentasi	14
I.2.6.2. Fermentasi alkohol	15
I.2.7. Khamir	19
I.2.7.1. Bentuk khamir	19

	I.2.7.2.	Pertumbuhan	20
	I.2.7.3.	Sumber Khamir	20
	I.2.7.4.	Uraian <u>Saccharomyces cerevisiae</u> ..	21
	I.3.	Hipotesis	21
	I.4.	Rencana penelitian	22
BAB	II.	CARA PENELITIAN	
	II.1.	Bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan	24
	II.1.1.	Bahan-bahan	24
	II.1.2.	Alat-alat	25
	II.2.	Jalannya penelitian	26
	II.2.1.	Pengumpulan bahan utama	27
	II.2.2.	Hidrolisis pati	27
	II.2.3.	Analisis kromatografi lapis tipis	27
	II.2.4.	Pembuatan larutan glukosa Standard 100 mg %	28
	II.2.5.	Pembuatan larutan pereaksi GOD - PAP	28
	II.2.6.	Penetapan panjang gelombang maksimum	28
	II.2.7.	Penetapan waktu pembentukan warna yang stabil setelah inkubasi	29
	II.2.8.	Penetapan kurva baru glukosa	29
	II.2.9.	Penetapan kadar glukosa menurut metoda enzimatik dengan GOD-PAP..	30
	II.2.10.	Fermentasi alkohol	30

II.2.11.	Analisis kualitatif alkohol	
	(Spot test)	31
II.2.11.1.	Etanol	31
II.2.11.2.	Metanol	32
II.2.11.3.	Asam asetat	32
II.2.11.4.	Aseton	32
II.2.11.5.	Asetaldehida	33
II.2.12.	Penetapan kadar alkohol dengan	
	metoda Bobot jenis	33
II.3.	Cara analisis	34
BAB III.	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
III.1.	Hasil penelitian	36
III.2.	Pembahasan	71
BAB IV.	KESIMPULAN DAN SARAN	
IV.1.	Kesimpulan	76
IV.2.	Saran	76
DAFTAR PUSTAKA		78
LAMPIRAN		82