



	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
PERSEMBAHAN.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
INTISARI.....	x
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Poliols sebagai Pemanis.....	4
1. Sifat Fisika dan Kimia Poliols.....	6
B. Xilitol.....	8
1. Produksi Xilitol Secara Kimiawi.....	8
2. Produksi Xilitol dengan Fermentasi.....	9
C. Mikrobis Penghasil Xilitol.....	10
D. Isolasi dan Identifikasi Yeast.....	13
III. METODOLOGI PENELITIAN	
A. Bahan dan Alat.....	17
1. Sampel.....	17
2. Bahan yang Digunakan.....	18
3. Alat-alat.....	18



KEMAMPUAN MENGHASILKAN XILITOL BEBERAPA ISOLAT YEAST OSMOFIL

NUR RUBIYANTI FADHILAH, Dr. Ir. Djoko Wibowo; Dr. Ir. Retno Indrati, MSc; Dr. Ir. Endang Sutriswati R.,MS.

Universitas Gadjah Mada, 1997 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Halaman

B. Cara Penelitian.....	18
1. Isolasi Yeast.....	18
2. Identifikasi.....	19
3. Analisa Xilitol.....	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil.....	20
B. Pembahasan	
1. Hubungan Aktifitas Air dan Yeast.....	25
2. Morfologi Yeast.....	28
3. Sifat Fisiologis Yeast.....	30
4. Fermentasi Produksi Xilitol dan.....	33
Analisa Xilitol	
V. KESIMPULAN	38
DAFTAR PUSTAKA	39