



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
ABSTRAK	x
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tetes	5
B. Fermentasi Asam Asetat	8
C. Bakteri Asam Asetat	13
D. Hipotesa	20
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	21
A. Bahan	21
1. Mikrobial	21
2. Media	21
3. Bahan Kimia	21
B. Alat-Alat	22



C.Lokasi Penelitian	23
D.Pelaksanaan Penelitian	23
1. Tahap Fermentasi	25
2. Tahap Isolasi dan Pemurnian	25
3. Tahap Identifikasi	26
4. Tahap Uji Aktifitas Fermentasi Isolat Murni Bakteri Asam Asetat	27
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. Fermentasi Asam Asetat	29
1. Analisis Kimia Tetes	29
2. Populasi Bakteri	30
3. Gula Total dan Gula Reduksi	34
4. Total Asam dan pH	36
B. Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Asetat	39
C. Kemampuan Isolat Bakteri Asam Asetat Untuk Melakukan Fermentasi	47
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	50
A. Kesimpulan	50
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN 1	54
LAMPIRAN 2	68