

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	ii
PRAKATA.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan.....	4
1.4. Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Temulawak.....	5
2.2. Kombucha.....	7
2.3. Komposisi Mikrobia.....	8
2.4. Sifat Fisikokimia.....	10
2.5. Hipotesis.....	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	16
3.1. Alat Penelitian.....	16
3.2. Bahan Penelitian.....	16
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	16
3.4. Tahapan Penelitian.....	16
3.4.1. Pembuatan Kombucha.....	17
3.4.2. Analisis Sebelum Fermentasi.....	17
3.4.3. Analisis Selama Fermentasi.....	17
3.4.4. Analisis Setelah Fermentasi.....	18
3.5. Metode Analisis.....	18
3.5.1. Metagenomik.....	18
3.5.2. Total Bakteri Asam Asetat dan Yeast.....	19
3.5.3. Analisis pH.....	19

3.5.4.	Analisis Total Asam Tertitrasi .....	20
3.5.5.	Analisis Total Fenolik .....	20
3.5.6.	Uji Aktivitas Antioksidan .....	21
3.5.7.	Analisis Total Kurkumin.....	22
3.5.8.	Analisis Kadar Xanthorrhizol .....	22
3.5.9.	Analisis Senyawa Volatil .....	23
3.6.	Variabel Penelitian .....	23
3.7.	Analisis Data .....	23
3.8.	Gaftar Alir Penelitian .....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....		25
4.1.	Metagenomik.....	25
4.2.	Evaluasi selama Fermentasi .....	28
4.2.1.	Dinamika Mikrobial selama Fermentasi .....	28
4.2.2.	Sifat Fisikokimia selama Fermentasi .....	31
4.3.	Produksi Selulosa di Akhir Fermentasi.....	40
4.4.	Perlakuan Terbaik .....	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		44
5.1.	Kesimpulan .....	44
5.2.	Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA .....		45
LAMPIRAN.....		54