



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Temulawak (<i>Curcuma xanthorrhiza</i>).....	6
2.3. <i>Water Kefir</i>	11
2.4. Minuman Fungsional.....	20
2.5. Hipotesis.....	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	23
3.2. Bahan Penelitian.....	23
3.3. Alat Penelitian	23
3.4. Tahapan Penelitian	24
3.4.1. Peremajaan dan Adaptasi <i>Water Kefir Grains</i> pada Media	25
3.4.2. Pembuatan <i>Water Kefir</i> Temulawak	29
3.5. Metode Analisis.....	31
3.5.1. Analisis Mikrobiologis.....	31
3.5.2. Total Padatan Terlarut.....	32
3.5.3. pH.....	32



3.5.4.	Total Asam Tertitrasi	32
3.5.5.	Biomassa <i>Water Kefir Grains</i>	33
3.5.6.	Total Fenolik	33
3.5.7.	Total Kurkumin.....	33
3.5.8.	Aktivitas Antioksidan	34
3.5.9.	Total Xanthorrhizol.....	37
3.5.10.	Komponen Volatile Flavor.....	37
3.6.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	38
3.6.1.	<i>Skimming</i> Pemeliharaan <i>Water Kefir Grains</i>	38
3.6.2.	<i>Skimming</i> Adaptasi Peremajaan <i>Water Kefir Grains</i>	38
3.6.2.	Fermentasi Produk <i>Water Kefir</i> Temulawak	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		40
4.1.	Evaluasi selama <i>Skimming</i> Pemeliharaan dan Adaptasi <i>Water Kefir Grains</i>	40
4.1.1.	Evaluasi selama <i>skimming</i> pemeliharaan <i>water kefir grains</i>	40
4.1.2.	Evaluasi adaptasi / stabilitas <i>water kefir grains</i> pada media fermentasi.....	44
4.2.	Evaluasi selama Fermentasi pada Produk Minuman <i>Water Kefir</i> Temulawak	50
4.2.1.	Kinetika pertumbuhan mikroba.....	50
4.2.2.	Karakteristik fisikokimia.....	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		76
5.1.	Kesimpulan.....	76
5.2.	Saran	76
DAFTAR PUSTAKA		78
LAMPIRAN.....		93