

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	7
Manfaat Penelitian	7
TINJAUAN PUSTAKA	8
Tanaman Serai Wangi	8
Limbah Serai Wangi	10
Teknologi Fermentasi	13
Bakteri Asam Laktat	17
<i>Lactiplantibacillus plantarum</i>	18
Molase	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori	22
Hipotesis	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Lokasi Penelitian	25
Materi Penelitian	25
Alat penelitian	25
Bahan penelitian	26
Metode Penelitian	26
Rancangan percobaan	26
Prosedur penelitian	27
Analisis Data	30
HASIL DAN PEMBAHASAN	31

Komposisi Kimia Limbah Serai Wangi Sebelum Proses Fermentasi	31
Komposisi Kimia Fermentasi Limbah serai Wangi	34
Kehilangan Bahan Kering	34
Bahan Kering dan Bahan Organik	38
Protein Kasar	42
Ekstrak Eter	44
<i>Neutral Detergent Fiber</i>	46
<i>Acid Detergent Fiber</i>	49
<i>Non-Fiber Carbohydrates</i>	51
Karakteristik Fermentasi Limbah Serai Wangi	54
Derajat Keasaman	55
Kadar Asam Laktat	58
Kadar Amonia	62
Kualitas Fisik Fermentasi Limbah Serai Wangi	65
Warna	66
Aroma	70
Tekstur	73
Kontaminan Jamur	75
KESIMPULAN DAN SARAN	79
Kesimpulan	79
Saran	79
RINGKASAN	80
DAFTAR PUSTAKA	82
UCAPAN TERIMA KASIH	99
LAMPIRAN	103