

DAFTAR ISI

	HALAMAN
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	7
Serai Wangi (<i>Cymbopogon nardus</i> L.).....	7
Tanaman serai wangi	7
Fermentasi Sumber Serat	13
Bakteri Asam Laktat sebagai Aditif.....	20
<i>Lactiplantibacillus plantarum</i>	22
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	25
Landasan Teori	25
Hipotesis	27
MATERI DAN METODE	28
Lokasi dan Waktu Penelitian	28
Materi.....	28
Alat.....	28
Bahan.....	29
Metode	29

Rancangan penelitian.....	29
Preparasi inokulan.....	30
Preparasi limbah serai wangi	30
Pembuatan fermentasi serai wangi.....	30
Pemanenan dan <i>sampling</i>	31
Analisis Laboratorium.....	31
Uji komposisi kimia	31
Uji karakteristik fermentasi.....	32
Uji kualitas fisik	33
Analisis Data	34
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
Komposisi Kimia Limbah Serai Wangi	35
Komposisi Kimia Fermentasi Limbah Serai Wangi	38
Kehilangan bahan kering.....	38
Bahan kering.....	42
Bahan organik	45
Protein kasar.....	48
Lemak kasar.....	51
<i>Neutral detergent fiber</i>	53
<i>Non-fiber carbohydrates</i>	58
Karakteristik Fermentasi.....	60
Derajat keasaman.....	60
Amonia.	63
Asam laktat.	65
Kualitas Fisik Fermentasi Limbah Serai Wangi	68
Warna	70
Tekstur	72
Aroma.....	74
Kontaminan jamur.....	77
KESIMPULAN DAN SARAN.....	80
Kesimpulan	80
Saran.....	80
RINGKASAN	81

DAFTAR PUSTAKA.....	85
UCAPAN TERIMA KASIH.....	103
LAMPIRAN.....	106