

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Kombucha	4
2.2. Temulawak	6
2.3. Teh hitam.....	8
2.4. Karakteristik Fitokimia (aktivitas antioksidan, Total fenolik, dan Total flavonoid).....	10
2.5. Komposisi Mikrobial	12
2.6. Hipotesis.....	14
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	15
3.1. Bahan Penelitian	15
3.2. Alat Penelitian	15
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	15
3.4. Tahapan Penelitian.....	16
3.4.1 Pembuatan Kombucha.....	16
3.4.2 Analisis Selama Fermentasi.....	18
3.4.3 Analisis Setelah Fermentasi.....	19

3.5. Metode Analisis	19
3.5.1 Analisis Bobot Scoby	19
3.5.2 Analisis pH	19
3.5.3 Uji Aktivitas Antioksidan.....	20
3.5.4 Uji Total Fenolik.....	21
3.5.5 Uji Total Flavonoid	22
3.5.6 Analisis Mikrobiologi	23
3.6. Variabel Penelitian.....	25
3.7. Analisis Data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
4.1. Bobot SCOPY	26
4.2. Analisis pH.....	29
4.3. Analisis Mikrobiologis.....	33
4.3.1 Total Plate Count	33
4.3.2 Yeast.....	35
4.3.3 Bakteri Asam Asetat (BAA).....	37
4.4. Uji Aktivitas Antioksidan.....	39
4.5. Uji Total Fenolik.....	44
4.6. Uji Total Flavonoid.....	47
4.7. Keterkaitan Antar Parameter	51
4.8. Perlakuan Terbaik.....	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	53
5.1. Kesimpulan.....	53
5.2. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	63