

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR SINGKATAN	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang	1
B. Permasalahan.....	4
C. Tujuan.....	5
D. Manfaat.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	7
A. Tinjauan Pustaka.....	7
1. Kombucha	7
1.1. Minuman Fermentasi Kombucha.....	7
1.2. Proses Fermentasi Kombucha	8
1.3. Manfaat Kombucha	9
1.4. SCOBY	11
1.5. Bakteri Asam Asetat	12
2. Buah Markisa (<i>Passiflora edulis</i> Sims).....	14
3. Daun Jeruk Nipis (<i>Citrus aurantiifolia</i>)	15
B. Hipotesis.....	17
BAB III. METODE PENELITIAN.....	18
A. Waktu dan Tempat Penelitian	18
B. Bahan dan Alat	18
C. Cara Kerja.....	19
1. Tahap Preparasi	19
2. Pengukuran pH	20
3. Pengukuran Persentase Asam Asetat	20
4. Perhitungan Jumlah Bakteri Asam Asetat.....	21
5. Pengujian Organoleptik.....	21
D. Analisis Data	22



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Karakteristik Produk Fermentasi Kombucha dengan Kombinasi Sari Buah Markisa (*Passiflora edulis* Sims)

dan Daun Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*)

Allyesa Putri Kridarianti, Prof. Dr. Endah Retnaningrum, S.Si., M.Eng.

Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
A. Karakteristik Fisikokimiawi	23
a. Nilai pH	23
b. Nilai Persentase Asam Asetat.....	26
B. Jumlah Bakteri Asam Asetat	29
C. Karakteristik Organoleptik	32
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	38
A. Kesimpulan.....	38
B. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	50