UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pertumbuhan Bakteri Fermentatif dan Kualitas Kombucha Antara Substrat Ipomoea batatas (L.) Lam. 'Ungu' dan Ipomoea batatas (L.) Lam. 'Kuning'
Widya Galuh Rarakirana, Prof. Dr. Endah Retnaningrum, S,Si., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN....3
PRAKATA....5
DAFTAR SIMBOL DAN SINGKATAN....6
DAFTAR ISI....7
DAFTAR TABEL....9
DAFTAR GAMBAR....10
DAFTAR LAMPIRAN....11
INTISARI....12
ABSTRACT....13
BAB I. PENDAHULUAN....1
A. Latar Belakang....1
B. Permasalahan....2
C. Tujuan....3
D. Manfaat....3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS....4
A. Tinjauan Pustaka....4
1. Kombucha....4
2. SCOBY....5
3. Ubi jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.)....7
B. Hipotesis....11
BAB III. METODE PENELITIAN....12
A. Waktu dan Tempat Penelitian....12
B. Bahan dan Alat....12
1. Bahan....12
2. Alat....12
C. Cara Kerja....12
1. Pembuatan Kombucha Ubi Ungu Dan Ubi Kuning....13
2. Perhitungan Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL)....13
3. Perhitungan Pertumbuhan Bakteri Asam Asetat (BAA)....14
4. Perhitungan Nilai pH....15
5. Perhitungan Total Asam Tertitrasi (TAT%)....15
6. Organoleptik....16
D. ANALISIS DATA....16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN....18
A. Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Pertumbuhan Bakteri Asam Asetat (BAA)....18
1. Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat....18
2. Pertumbuhan Bakteri Asam Asetat (BAA)....20
B. Parameter Kimiawi....22
1. Nilai pH Kombucha....22
2. Total Asam Asetat....24
3. Total Asam Laktat....26
4. Uji Organoleptik....29
BAB V Kesimpulan dan Saran....32
A. Kesimpulan....32
B. Saran....32

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pertumbuhan Bakteri Fermentatif dan Kualitas Kombucha Antara Substrat Ipomoea batatas (L.) Lam. 'Ungu' dan Ipomoea batatas (L.) Lam. 'Kuning'
Widya Galuh Rarakirana, Prof. Dr. Endah Retnaningrum, S,Si., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA 33
LAMPIRAN.....39