

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Singkong	7
2.2. Etanol	8
2.3. Fermentasi Etanol.....	9
2.4. <i>Amylomyces rouxii</i>	11
2.5. <i>Rhizopus oryzae</i>	12
2.6. Hipotesa	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1. Bahan Penelitian.....	15
3.1.1. Bahan Pembutan Inokulum Jamur	15
3.1.2. Bahan Untuk Tahap Fermentasi.....	16
3.1.3. Bahan Kimia Untuk Analisa	16
3.2. Alat Yang Digunakan.....	16
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	16
3.4. Tahapan Penelitian	17
3.4.1. Pembuatan Inokulum <i>Amylomyces rouxii</i> PJ1 dan <i>Rhizopus oryzae</i> <i>DDP4</i>	17
3.4.2. Persiapan Media Fermentasi	19
3.4.3. Fermentasi Produksi Etanol	20
3.5. Prosedur Analisa	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Fermentasi Singkong Mentah Metode SSF oleh <i>Amylomyces rouxii</i> PJ1	24

4.2. Fermentasi Etanol Metode SmF oleh <i>Rhizopus oryzae</i> DDP4	29
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN.....	39