

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	<b>i</b>
<b>PENGESAHAN</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN</b>	<b>iii</b>
<b>PRAKATA</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>viii</b>
<b>INTISARI</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat Penelitian	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS</b>	<b>4</b>
II.1 Tinjauan Pustaka	4
II.1.1 Kluwih	4
II.1.2 Bioetanol	5
II.1.3 Gula pereduksi	6
II.1.4 Hidrolisis pati dengan asam	7
II.1.5 Fermentasi bioetanol dengan <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	8
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	11
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	11
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	11
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	12
II.2.4 Rancangan Penelitian	12
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>14</b>
III.1 Bahan	14
III.2 Peralatan	14
III.3 Prosedur Penelitian	14
III.2.1 Pembuatan tepung biji kluwih	14
III.2.2 Hidrolisis asam	14
III.2.3 Analisis glukosa tepung biji kluwih	15
III.2.4 Optimasi jumlah ragi pada proses fermentasi biji kluwih	16
III.2.5 Analisis kadar etanol dengan GC	17
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>18</b>
IV.1 Pati Biji Kluwih ( <i>Artocarpus camansi</i> )	18
IV.2 Hidrolisis Asam	18
IV.2.1 Optimasi waktu dan suhu hidrolisis	20
IV.2.2 Optimasi konsentrasi katalis asam	22
IV.3 Kurva Standar Etanol	24
IV.4 Optimasi Kadar Ragi pada Fermentasi Biji Kluwih	26
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>30</b>
V.1 Kesimpulan	30
V.2 Saran	30

<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>31</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>35</b>