

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Gambar	viii
Daftar Lampiran	ix
Intisari	x
<i>Abstract</i>	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	3
1.3. Keaslian Penelitian	4
1.4. Tujuan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Selulosa Bakteri	6
2.2. <i>Gluconacetobacter xylinus</i>	8
2.3. Media Fermentasi	11
2.4. Tekstur	12
2.4.1. Pengukuran Tekstur secara Objektif	13
2.4.2. Evaluasi Tekstur secara Sensoris	16
2.5. Hipotesis	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1. Bahan Penelitian	20
3.2. Alat Penelitian	20
3.3. Metode Penelitian	21
3.3.1. Kerangka Penelitian	21
3.3.1.1. Mencari Kondisi Fermentasi	22
3.3.1.2. Pengaruh suhu fermentasi terhadap kekenyalan selulosa	24
3.3.2 Tahapan Produksi Selulosa Bakteri	24
3.3.2.1. Pembuatan Kultur Kerja	24
3.3.2.2. Pembuatan Media Hestrin-Schramm (HS) Cair	28
3.3.2.3. Fermentasi media HS dengan <i>G. xylinus</i>	29

3.3.3. Pengujian Kekenyalan	31
3.3.3.1. Pengukuran kekenyalan dan kekerasan selulosa menggunakan TPA BrookField LFRA	32
3.3.3.2. Pengujian Sensoris pada Atribut Kekenyalan Selulosa menggunakan Panelis Terlatih	32
3.4. Analisis Data	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1. Pencarian Kondisi Fermentasi	35
4.1.1. Penentuan pH Media Fermentasi	35
4.1.2. Penentuan Rentang Suhu Fermentasi	36
4.2. Pengaruh Suhu Fermentasi terhadap Kekenyalan Selulosa	38
4.2.1. Pengaruh Suhu Fermentasi terhadap Kekenyalan dan Kekerasan Selulosa menggunakan TPA	40
4.2.2. Pengaruh Suhu Fermentasi terhadap Kekenyalan Selulosa berdasarkan Uji Sensoris menggunakan <i>Scoring Test</i>	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	49
5.1. Kesimpulan	49
5.2. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	54