

## DAFTAR ISI

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| HALAMAN JUDUL.....                    | i         |
| HALAMAN PENGESAHAN.....               | ii        |
| HALAMAN PERNYATAAN .....              | iii       |
| KATA PENGANTAR .....                  | iv        |
| DAFTAR ISI .....                      | vi        |
| DAFTAR TABEL.....                     | viii      |
| DAFTAR GAMBAR .....                   | ix        |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                 | x         |
| INTISARI .....                        | xi        |
| ABSTRACT.....                         | xii       |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>         | <b>1</b>  |
| 1.1. Latar Belakang .....             | 1         |
| 1.2. Rumusan Masalah .....            | 2         |
| 1.3. Tujuan Penelitian .....          | 2         |
| 1.4. Manfaat Penelitian .....         | 3         |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>   | <b>4</b>  |
| 2.1. Beras Ketan .....                | 4         |
| 2.2. Ragi Tape .....                  | 5         |
| 2.3. Tape Ketan .....                 | 7         |
| 2.3.1. Mekanisme Fermentasi .....     | 10        |
| 2.4. Daun Jambu Air .....             | 13        |
| 2.5. Daun Pisang .....                | 14        |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b> | <b>16</b> |
| 3.1 . Bahan dan Alat .....            | 16        |
| 3.1.1 Bahan Penelitian .....          | 16        |
| 3.1.2 Alat Penelitian .....           | 16        |
| 3.2. Pelaksanaan Penelitian .....     | 17        |

|   |           |
|---|-----------|
| 3.2.1. Pembuatan Tape Ketan.....                  | 17        |
| 3.3. Metode Analisis .....                        | 17        |
| 3.4. Rancangan Percobaan .....                    | 18        |
| 3.5. Lokasi dan Tempat Penelitian .....           | 18        |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>          | <b>19</b> |
| 4.1. Gula Reduksi Tape Ketan .....                | 19        |
| 4.2. Total Alkohol Tape Ketan.....                | 20        |
| 4.3. Ph dan Total Asam Tape Ketan.....            | 22        |
| 4.5. Total Padatan Terlarut Tape Ketan .....      | 24        |
| 4.6. Warna Tape Ketan.....                        | 25        |
| 4.7. Profil Senyawa Gula Tape ketan .....         | 28        |
| 4.8. Profil Senyawa Asam Organik Tape ketan ..... | 31        |
| <b>BABV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>            | <b>36</b> |
| 5.1. Kesimpulan.....                              | 36        |
| 5.2. Saran.....                                   | 36        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                       | <b>37</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>                             | <b>43</b> |