

DAFTAR ISI

Halaman judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Gambar.....	vii
Daftar Tabel	viii
Daftar Lampiran	ix
Intisari	x
Abstract	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1. Latar Belakang	1
I.2. Perumusan Masalah.....	2
I.3 Tujuan Penelitian.....	2
I.4 Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
II.1. Tape ketan	4
II.1.1. Pembuatan tape ketan	5
III.1.2. Ragi Tape	5
III.1.3. Mikroorganisme dalam ragi tape beserta peranannya.....	9

II.2 Fermentasi.....	9
II.2.1 Jenis-jenis fermentasi	9
II.2.2.Faktor-faktor yang mempengaruhi fermentasi	10
II.2.3.Mekanisme fermentasi tape.....	12
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	16
III.1. Bahan Penelitian.....	16
III.2.Alat Penelitian	17
III.3.Tempat dan waktu Penelitian.....	17
III.4.Tahapan Penelitian	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
IV.1. Profil mikroflora pada tape ketan	20
IV.2. Profil mikroflora amilolitik.....	25
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	30
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN	33