

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Teh Hitam (<i>Camellia sinensis</i>)	4
2.2 <i>Kombucha</i>	7
2.3 Fermentasi Pertama.....	9
2.4 Fermentasi Kedua	12
2.5 Murbei (<i>Morus alba</i>)	14
2.6 Pasteurisasi	16
2.7 Metode Arhennius	17
2.8 Hipotesis.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	24

3.1	Bahan Penelitian	24
3.2	Peralatan Penelitian.....	24
3.3	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	25
3.4	Pelaksanaan Penelitian dan Analisa.....	25
3.4.1	Preparasi <i>Kombucha</i>	25
3.4.2	Pasteurisasi	27
3.4.3	Penyimpanan	28
3.4.4	Prosedur Penelitian	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		35
4.1	Karakteristik Mutu <i>Kombucha</i> Teh Hitam Berperisa Buah Murbei.....	35
4.2	Analisis Mikrobiologi	36
4.2.1	Total Yeast selama Penyimpanan.....	39
4.2.2	Total Bakteri selama Penyimpanan	41
4.3	Perubahan pH Sampel selama Penyimpanan	42
4.4	Perubahan Total Asam selama Penyimpanan	44
4.5	Perubahan Kadar Alkohol selama Penyimpanan	46
4.6	Perubahan Intensitas Warna selama Penyimpanan	49
4.7	Pendugaan Umur Simpan <i>Kombucha</i> Teh Hitam Berperisa Buah Murbei ...	52
4.8	Evaluasi Profil Flavor buah Murbei (<i>Morus alba</i>)	53
4.9	Diskusi Umum.....	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		58
5.1	Kesimpulan.....	58
5.2	Saran	58
DAFTAR PUSTAKA		60