

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----------|
| Halaman Judul..... | i |
| Halaman Pengesahan | ii |
| Halaman Penyataan Keaslian..... | iii |
| Kata Pengantar | iv |
| Halaman Persembahan | vi |
| Daftar Isi | vii |
| Daftar Gambar..... | ix |
| Daftar Tabel | x |
| Daftar Lampiran | xi |
| Intisari | xii |
| Abstract | xiii |
| BAB I – PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Rumusan Masalah..... | 3 |
| 1.3. Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.4. Manfaat Penelitian | 3 |
| BAB II – TINJAUAN PUSTAKA..... | 4 |
| 2.1. Teh Hitam | 4 |
| 2.2. Kombucha | 5 |
| 2.3. Pasteurisasi..... | 8 |
| 2.4. Perisa..... | 9 |
| 2.5. Persamaan Arrhenius | 11 |
| 2.6. Hipotesis | 13 |
| BAB III - METODE PENELITIAN..... | 14 |
| 3.1. Waktu dan Tempat Penelitian..... | 14 |
| 3.2. Bahan Penelitian | 14 |
| 3.3. Alat Penelitian..... | 14 |
| 3.4. Langkah Penelitian..... | 15 |
| 3.4.1. Preparasi Sampel Kombucha | 16 |
| 3.4.2. Pengemasan dan Pasteurisasi..... | 17 |
| 3.4.3. Inkubasi dan Hari Analisis..... | 18 |
| 3.5. Prosedur Analisa Sampel | 19 |
| 3.5.1. Pengujian Total <i>Yeast</i> | 19 |
| 3.5.2. Pengujian Total Bakteri | 20 |
| 3.5.3. Pengujian pH..... | 20 |
| 3.5.4. Analisis Total Asam Titrasi | 21 |
| 3.5.5. Analisis Kadar Alkohol..... | 22 |
| 3.5.6. Analisis Perubahan Warna | 24 |
| 3.5.7 Perhitungan Umur Simpan..... | 25 |
| 3.5.8 Ekstraksi dan Analisis Profil Perisa..... | 26 |

| | |
|---|---------------|
| BAB IV – PEMBAHASAN..... | 28 |
| 4.1. Total Bakteri dan <i>Yeast</i> | 28 |
| 4.2. Total Asam Titrasi | 31 |
| 4.3. pH..... | 34 |
| 4.4. Kadar Alkohol..... | 38 |
| 4.5. Perubahan Warna | 41 |
| 4.6. Umur Simpan | 44 |
| 4.7. Profil Perisa..... | 46 |
| BAB V – KESIMPULAN DAN SARAN | 49 |
| 5.1. Kesimpulan | 49 |
| 5.2. Saran | 49 |
| DAFTAR PUSTAKA | 50 |
| LAMPIRAN | 56 |