

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	5
2.1. Teh Hijau	5
2.2. Kombucha.....	6
2.3. Fermentasi.....	9
2.4. Pasteurisasi.....	11
2.5. Metode Pendekatan Arrhenius	12
2.6. Perisa	14
2.7. Hipotesa.....	15
BAB III - METODE PENELITIAN.....	16
3.1. Bahan Penelitian	16
3.2. Peralatan Penelitian.....	16
3.3. Lokasi dan Waktu Penelitian	17
3.4. Pelaksanaan Penelitian dan Analisa.....	17
3.4.1. Preparasi Kombucha	17
3.4.2. Pasteurisasi.....	18
3.4.3. Penyimpanan.....	19
3.5. Prosedur Analisa	19
3.5.1. Pengujian pH.....	19
3.5.2. Analisis Mikrobiologi	19
3.5.3. Analisis Kadar Alkohol	21
3.5.4. Analisis Total Asam.....	22
3.5.5. Analisis Kenampakan Warna.....	23
3.5.6. Analisis Flavour	23
3.6. Rancangan Percobaan	24
BAB IV – PEMBAHASAN	25
4.1. Karakteristik Mutu Awal Kombucha Teh Hijau.....	25
4.2. Total Asam Titrasi	25

4.3. pH.....	28
4.4. Kadar Alkohol.....	30
4.5. Perubahan Warna.....	33
4.6. Total Mikrobia.....	36
4.7. Umur Simpan.....	39
4.8. Perisa Kombucha.....	42
BAB V – KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
5.1. Kesimpulan.....	46
5.2. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47
LAMPIRAN.....	49