

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TESIS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I: PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Permasalahan	3
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
BAB II: TINJAUAN PUSTAKA	
A. Komposisi dan Potensi Bagas.....	5
1. Selulosa	6
2. Hemiselulosa	8
3. Lignin	9
B. Fermentasi Etanol	10
C. Khamir Fermentatif Etanol.....	16
D. Karakteristik dan Morfologi Khamir	17

E. Taksonomi dan Identifikasi Khamir	20
--	----

BAB III: LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS

A. Landasan Teori	22
B. Hipotesis	23

BAB IV: METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	25
B. Alat dan Bahan.....	25
C. Cara Kerja.....	26
1. Pengambilan sampel	26
2. Pengukuran faktor lingkungan	26
3. Pengayaan dan inokulasi	27
4. Isolasi dan purifikasi isolat	28
5. Skrining isolat fermentatif	28
6. Seleksi isolat fermentatif	29
7. Karakterisasi dan identifikasi isolat khamir fermentatif	31
D. Analisis Data.....	36
E. Diagram Alir Penelitian	37

BAB V: HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Potensi Bagas Sebagai Sumber Isolat Khamir Fermentatif	38
B. Populasi Khamir yang Terdapat pada Bagas	40
C. Skrining Isolat Khamir Fermentatif	43
D. Seleksi Isolat Khamir Fermentatif	45

E. Karakterisasi Isolat Khamir Fermentatif Terpilih.....	46
1. Karakter morfologi koloni isolat khamir fermentatif terpilih.....	47
2. Karakter morfologi sel isolat khamir fermentatif terpilih.....	48
3. Karakter fisiologi & biokimiawi isolat khamir terpilih	51
F. Identifikasi Isolat Khamir Fermentatif	57
 BAB VI: SIMPULAN DAN SARAN	
1. Simpulan	61
2. Saran	61
RINGKASAN.....	63
SUMMARY.....	66
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	75