

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.3. Tujuan.....	5
1.4. Manfaat.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Teh Kombucha Rosela	6
2.2. Probiotik	8
2.3.1. <i>Salmonella typhimurium</i>	11
2.3.2. <i>Escherichia coli</i>	14
2.4. Daya Hambat Teh Kombucha Rosela Terhadap Bakteri Patogen.....	17
2.5. Viabilitas Teh Kombucha Rosela.....	19
2.6. Perubahan pH dalam Proses Fermentasi	21
2.7. Hipotesis.....	23
BAB III. METODE PENELITIAN.....	24
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.2. Alat dan Bahan	24
3.2.1. Alat.....	24
3.2.2. Bahan	24
3.3. Diagram Alur Penelitian.....	25
3.4. Cara Kerja.....	26
3.4.1. Pembuatan Media	26
3.4.2. Pembuatan Kombucha Rosela	27
3.4.3. Uji Viabilitas Probiotik.....	28
3.4.4. Uji pH	29
3.4.5. Uji Daya Hambat	30
3.4.6. Pewarnaan Gram.....	32
3.4.7. Pewarnaan Yeast.....	33
3.6. Analisis Data	35
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1. Hasil Viabilitas Kombucha Rosela.....	37
4.2. Hasil Pengamatan Mikroskopis Koloni.....	39
4.3. Hasil Daya Hambat Kombucha Rosela	41
4.4. Hasil pH pada Fermentasi Kombucha Rosela	44

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	46
DAFTAR PUSTAKA	48
UCAPAN TERIMAKASIH.....	57
LAMPIRAN.....	59
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	69