

## DAFTAR ISI

SKRIPSI .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PRAKATA .....	iii
ABSTRAK .....	iv
ABSTRACT .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
<b>I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan.....	5
1.4. Manfaat.....	5
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1. Khamir .....	7
2.2. Karakterisasi Khamir .....	8
2.3. Pala ( <i>Myristica fragrans</i> ) .....	10
2.4. Produksi Senyawa Flavor oleh Mikroba .....	13
2.5. Sitronelal.....	15
2.6. M-cresol .....	17
2.7. Asam Oktanoat .....	19
<b>III. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>21</b>
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian .....	21
3.2. Alat dan Bahan .....	21
3.3. Diagram Alur Penelitian .....	23
3.4. Cara Kerja .....	23

3.4.1. Persiapan Sampel.....	23
3.4.2. Karakterisasi Morfologi.....	24
3.4.3. Karakterisasi Biokimia .....	24
3.4.4. Pertumbuhan Isolat Khamir pada Media Produksi.....	26
3.4.5. Profiling Senyawa Bioflavor Menggunakan GCMS .....	27
3.4.6. Penentuan Kadar Glukosa, Etanol, dan Asam Asetat Menggunakan HPLC .....	28
3.4.7. Identifikasi Molekuler .....	29
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
4.1. <b>Karakterisasi Morfologi Isolat Khamir Asal Tanaman Pala (<i>Myristica fragrans</i>) .....</b>	<b>32</b>
4.2. <b>Karakterisasi Biokimia Isolat Khamir Asal Tanaman Pala (<i>Myristica fragrans</i>) .....</b>	<b>39</b>
4.3. <b>Perhitungan Nilai Kerapatan Optik Sel Khamir.....</b>	<b>50</b>
4.4. <b>Profiling Senyawa Bioflavor Menggunakan GCMS .....</b>	<b>51</b>
4.5. <b>Analisis Kadar Glukosa, Etanol, dan Asam Asetat Menggunakan HPLC .....</b>	<b>55</b>
4.6. <b>Identifikasi Molekuler .....</b>	<b>57</b>
<b>V. PENUTUP .....</b>	<b>62</b>
5.1. <b>Kesimpulan.....</b>	<b>62</b>
5.2. <b>Saran .....</b>	<b>62</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>64</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>71</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>74</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>84</b>