

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
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. Tape	4
2.2. Fermentasi Tape.....	5
2.3. Bahan Pembuatan Tape Labu Kuning	9
2.3.1. Labu Kuning	9
2.3.2. Ragi Tape	11
2.4. Bakteri Asam Laktat (BAL)	13
2.5. Uji pH	14
2.6. Uji Kadar Alkohol	15
2.7. Uji Organoleptik	16
2.8. Analisis Proksimat.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1. Waktu dan Tempat	18
3.2. Alat	18
3.3. Bahan	18
3.4. Diagram Alir	19
3.4.1. Pembuatan Tape Labu Kuning.....	19
3.4.2. Alur Penelitian	20
3.5. Cara Kerja.....	21

3.5.1.	Pembuatan Tape Labu Kuning.....	21
3.5.2.	Uji pH	21
3.5.3.	Uji Kadar Alkohol.....	21
3.5.4.	Isolasi Bakteri Asam Laktat.....	22
3.5.5.	Isolasi Khamir.....	23
3.5.6.	Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dan Khamir pada Tape	24
3.5.7.	Analisis Proksimat	26
3.5.8.	Uji Organoleptik	28
3.6.	Rancangan Percobaan.....	29
3.7.	Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		31
4.1.	Karakterisasi Tape Labu Kuning	31
4.1.1.	Kadar Derajat Keasaman (pH).....	31
4.1.2.	Kadar Alkohol.....	34
4.1.3.	Isolasi dan Identifikasi Mikroorganisme	37
4.2.	Hasil Uji Organoleptik Tape Labu Kuning.....	45
4.2.1.	Warna	45
4.2.2.	Aroma	47
4.2.3.	Tekstur	49
4.2.4.	Rasa.....	51
4.3.	Analisis Proksimat Tape Labu Kuning.....	53
4.3.1.	Kadar Lemak.....	54
4.3.2.	Kadar Abu	55
4.3.3.	Kadar Protein	57
4.3.4.	Kadar Air.....	58
4.3.5.	Kadar Karbohidrat	59
BAB V PENUTUP.....		61
5.1.	Kesimpulan.....	61
5.2.	Saran	61
DAFTAR PUSTAKA		62
UCAPAN TERIMAKASIH		69
LAMPIRAN.....		71
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....		82