

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan	5
1.4 Manfaat	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Minuman Fungsional	6
2.2 Kunyit (<i>Curcuma domestica</i> val.)	7
2.3 Fermentasi	9
2.4 SCOBY (<i>Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast</i>).....	11
2.5 Minuman Kombucha.....	13
2.6 Karakteristik Minuman Kombucha	15
2.6.1 Nilai pH	15
2.6.2 Total Asam Titrasi (TAT).....	16
2.6.3 Kadar Etanol	17
2.6.4 Aktivitas Antioksidan	18
2.6.5 Total Mikroba.....	19
2.6.6 Mutu Organoleptik	20
III. METODE PENELITIAN.....	22
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	22
3.2 Alat dan Bahan	22
3.3 Cara Kerja	22

3.4	Rancangan Percobaan	30
3.5	Analisis Data	30
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
4.1	Nilai pH Kombucha Kunyit.....	32
4.2	Total Asam Kombucha Kunyit.....	35
4.3	Kadar Etanol Kombucha Kunyit.....	38
4.4	Aktivitas Antioksidan Kombucha Kunyit.....	40
4.5	Total Mikroba Kombucha Kunyit	44
4.6	Organoleptik Kombucha Kunyit	46
V.	SIMPULAN DAN SARAN.....	52
5.1	Simpulan	52
5.2	Saran	52
	DAFTAR PUSTAKA	53
	UCAPAN TERIMA KASIH	62
	LAMPIRAN.....	64