

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
I. PENDAHULUAN	11
1.1 Latar Belakang.....	11
1.2 Rumusan Masalah.....	17
1.3 Tujuan Penelitian	18
1.4 Manfaat Penelitian	18
II. TINJAUAN PUSTAKA	19
2.1 Rosella Sabdariffa	19
2.2 Minuman Fungsional Kombucha	20
2.3 Faktor Fermentasi Kombucha	24
2.3.1 Suhu Fermentasi	25
2.3.2 Waktu Fermentasi	26
2.3.3 Penyimpanan Kombucha	27
2.3.4 Kelembaban dan Lingkungan Fermentasi	27
2.3.5 Jenis Gula.....	28
2.4 Aktivitas Antioksidan pada Kombucha.....	29
2.5 Karakteristik Fisikokimia Kombucha	32
2.6 Proses Pembuatan Kombucha Rosella (<i>Hibiscus sabdariffa</i>)	34
2.7 Efek Penambahan Gula Aren pada Kombucha	35
III. METODE PENELITIAN.....	37
3.1 Tempat dan waktu	37
3.2 Bahan dan Alat	37
3.3 Diagram Alir.....	37
3.4 Cara kerja	38

3.4.1. Pembuatan Kombucha.....	38
3.4.2. Uji Antioksidan.....	39
3.4.3. Uji pH	40
3.4.4. Uji Kadar Alkohol	41
3.4.5. Uji Keasaman	41
3.4.6. Uji Organoleptik	42
3.5. Rancangan Percobaan.....	43
3.6. Analisis Data	44
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	45
4.1. Nilai pH Kombucha Rosella	45
4.2. Total Asam Titrasi Kombucha Rosella.....	48
4.3. Uji Kadar Alkohol	52
4.4. Uji Aktivitas Antioksidan	56
4.5. Uji Organoleptik.....	62
4.5.1 Warna	63
4.5.2 Aroma	65
4.5.3 Rasa.....	66
V. KESIMPULAN DAN SARAN	69
5.1 Kesimpulan.....	69
5.2 Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	71
UCAPAN TERIMAKASIH	80
LAMPIRAN.....	82
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	117