

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PRAKATA.....	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
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 <i>Bioflavor</i> dari Mikroba	6
2.2 Isoamil Asetat.....	8
2.3 Khamir	14
2.4 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Isoamil Asetat	16
2.5 <i>Response Surface Methodology</i>	24
2.6 Hipotesis	27
III. METODE.....	28
3.1 Tempat dan Waktu	28
3.2 Alat	28
3.3 Bahan.....	28
3.4 Khamir	29
3.5 Cara Kerja.....	29
3.6 Analisis Data	35
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Pengujian Kemampuan 10 Strain Khamir dalam Memproduksi Isoamil Asetat secara Kualitatif.....	37

4.2	Optimasi Media Produksi Isoamil Asetat Menggunakan <i>Response Surface Methodology</i>	42
4.2.1	Hasil Optimasi Produksi Isoamil Asetat dengan <i>Box Behnken Design</i> (BBD).....	42
4.2.2	Analisis ANOVA pada Respon Produksi Isoamil Asetat.....	45
4.2.3	Validasi Model Optimasi	51
4.2.4	Pengaruh Konsentrasi Isoamil Alkohol, $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ dan MgSO_4	53
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	56
5.1	Kesimpulan.....	56
5.2	Saran.....	56
	DAFTAR PUSTAKA.....	58
	UCAPAN TERIMA KASIH	69
	LAMPIRAN.....	71
	DAFTAR RIWAYAT HIDUP	75