

## DAFTAR ISI

### LEMBAR PENGESAHAN

### RIWAYAT HIDUP

### MOTTO

### ABSTRAK

### KATA PENGANTAR ..... i

### DAFTAR ISI ..... iii

### DAFTAR TABEL ..... v

### DAFTAR GAMBAR ..... vi

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang ..... 1

### 1.2. Rumusan Masalah ..... 5

### 1.3. Tujuan ..... 5

### 1.4. Manfaat Penelitian ..... 6

### 1.5. Kerangka Berpikir ..... 6

### 1.6. Hipotesis ..... 9

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA ..... 10

### 2.1. Limbah Cair Tapioka ..... 10

### 2.2. *Nata de Cassava* ..... 14

### 2.3. Bakteri *Acetobacter xylinum* ..... 16

### 2.4. Fermentasi ..... 20

### 2.5. Pertumbuhan Bakteri Nata ..... 23

### 2.6. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pembentukan Nata ..... 25

#### 2.6.1. Tingkat Keasaman Medium ..... 26

#### 2.6.2. Sumber Karbon ..... 27

#### 2.6.3. Sumber Nitrogen ..... 29

### 2.7. Suhu fermentasi ..... 30

### 2.8. Lama Fermentasi ..... 31

### 2.9. Tempat fermentasi ..... 31

### 2.10. Kandungan Gizi Nata ..... 32

## BAB III METODE PENELITIAN

### 3.1. Tempat dan Waktu Penelitian ..... 33

### 3.2. Alat Penelitian ..... 33

### 3.3. Bahan Penelitian ..... 33

### 3.4. Rancangan Percobaan ..... 34

#### 3.4.1. Pengujian Organoleptik ..... 35

### 3.5. Prosedur dan Teknik Penelitian ..... 35

#### 3.5.1. Penelitian pendahuluan ..... 35

#### 3.5.2. Sterilisasi Alat ..... 36

#### 3.5.3. Persiapan Substrat ..... 36

#### 3.5.4. Pembuatan *Nata de Cassava* ..... 36

#### 3.5.5. Perlakuan Pasca Fermentasi ..... 37

3.5.6. Pengujian Organoleptik .....	37
3.5.7. Pengamatan .....	38

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1. Pengaruh pH dan Lama Fermentasi terhadap Berat dan Tebal <i>Nata De Cassava</i> .....	39
4.2. Hasil Uji Organoleptik .....	55

**BAB V PENUTUP**

5.1. Kesimpulan .....	60
5.2. Saran .....	60

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

