

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Hipotesis.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Kombucha.....	5
2.2. Sejarah	6
2.3. Komposisi SCOBY (<i>Symbiotic Culture of Bactery and Yeast</i>)	7
2.4. Fermentasi Kombucha	8
2.5. Interaksi Mikroorganisme	11
2.6. Produk Fermentasi Kombucha.....	11
2.6.1. Teh Fermentasi.....	11
2.6.2. Selulosa atau Baby SCOBY	11
2.7. Teh Hitam (<i>Camelia sinensis L</i>).....	13
2.8. <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	15
BAB III.....	17

METODE PENELITIAN	17
3.1. Lokasi dan Waktu	17
3.2. Alat dan Bahan	17
3.3 Rancangan Penelitian	17
3.4 Langkah Penelitian	18
3.5 Pengamatan	21
3.6 Analisis Data	22
BAB IV	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1. Karakteristik Kombucha	23
4.2. Identifikasi dan Karakteristik Khamir	26
4.3. Interaksi antar Mikrobia Kombucha	28
4.4. Hasil Uji TPC Khamir	30
4.5. pH Kombucha	33
4.6. Pengamatan Selulosa	35
4.7. Ketebalan Selulosa	35
BAB V	42
KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1 Kesimpulan	42
5.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN 1	50
LAMPIRAN 2	51
LAMPIRAN 3	55

DAFTAR GAMBAR

No.	Judul	Halaman
2.1.	Kombucha.....	5
2.2.	Aktivitas metabolit utama kombucha (Soto dkk., 2018).....	8
2.3.	Kumpulan mikrofibril selulosa yang dibentuk bakteri (Soto dkk., 2018).....	12
2.4.	<i>Camellia sinensis</i> (Namita dkk., 2012).....	14
3.1.	Diagram alir pengenceran dan penanaman bakteri.....	20
4.1.	Penguraian sukrosa menjadi glukosa dan fruktosa (Rahayu & Rohaeti, 2014).....	25
4.2.	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (A) mikroskopik (B) makroskopik..	27
4.3.	Bakteri dan khamir saling bersebelahan.....	28
4.4.	Proses fermentasi kombucha (May dkk., 2019).....	29
4.5.	Gambar 4.5. (A) Pertumbuhan khamir selama 15 hari pengamatan (B) Kurva pertumbuhan mikroba (Wuryanti, 2008).....	31
4.6.	Kultur kombucha (A)H0, (B)H3, (C)H6, (D)H9, (E)H12, (F)H15.....	33
4.7.	Perubahan nilai pH dan pertumbuhan sel khamir kombucha selama 15 hari pengamatan.....	33
4.8.	Kultur kombucha (A)H0, (B)H3, (C)H6, (D)H9, (E)H12, (F)H15.....	35
4.9.	Tahap pembentukan selulosa (baby SCOBY) (Dutta & Paul, 2019).....	37

DAFTAR TABEL

No.	Judul	Halaman
2.1.	Komposisi koloni mikroba pada kombucha.....	7
4.1.	Karakteristik bibit kombucha yang digunakan.....	23
4.2.	Karakteristik kombucha saat masa fermentasi	24
4.3.	Tabel karakteristik khamir.....	26
4.4.	Pembentukan selulosa selama 15 hari pengamatan.....	36
4.5.	Ketebalan Selulosa selama 15 hari pengamatan.....	38



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul	Halaman
1	Tabel jumlah total sel khamir per 3 hari selama 15 hari.....	50
2	Hasil TPC Khamir pada kombucha.....	51
3	Pengamatan selulosa selama 15 hari.....	55

