

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISTILAH .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG .....</b>	<b>xiii</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah.....</b>	<b>4</b>
<b>1.3 Batasan Masalah.....</b>	<b>4</b>
<b>1.4 Tujuan Penelitian .....</b>	<b>5</b>
<b>1.5 Manfaat Penelitian .....</b>	<b>5</b>
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
<b>2.1 Kombucha .....</b>	<b>6</b>
2.1.1 Deskripsi Kombucha.....	6
2.1.2 Kandungan Kimia Kombucha.....	7
2.1.3 Manfaat Kombucha.....	8
2.1.4 SCOBY ( <i>Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast</i> ) .....	8
2.1.5 Fermentasi Kombucha .....	9
<b>2.2 Daun Sirsak.....</b>	<b>14</b>
2.2.1 Klasifikasi Tumbuhan Sirsak .....	15
2.2.2 Deskripsi Tumbuhan Sirsak .....	15
2.2.3 Morfologi Daun Sirsak.....	15
2.2.4 Kandungan Daun Sirsak.....	16
2.2.5 Manfaat Daun Sirsak.....	19
<b>2.3 Madu.....</b>	<b>20</b>
2.3.1 Deskripsi Madu .....	20
2.3.2 Kandungan Madu .....	21
2.3.3 Madu Kaliandra.....	21
2.3.4 Manfaat Madu .....	21

2.4	Derajat keasaman.....	22
<b>2.5</b>	<b>Total Asam Tertitrasi.....</b>	<b>23</b>
<b>2.6</b>	<b>Gula Pereduksi .....</b>	<b>24</b>
<b>2.7</b>	<b>Total Fenol .....</b>	<b>26</b>
<b>2.8</b>	<b>Antioksidan .....</b>	<b>28</b>
2.8.1	Deskripsi Antioksidan.....	28
2.8.2	Jenis-Jenis Antioksidan.....	29
2.8.3	Metode Pengujian Antioksidan.....	31
<b>2.9</b>	<b>Spektrofotometri UV-Vis.....</b>	<b>35</b>
2.9.1	Deskripsi Spektrofotometri UV-Vis .....	35
2.9.2	Prinsip Spektrofotometri UV-Vis .....	36
<b>2.10</b>	<b>Uji organoleptik.....</b>	<b>38</b>
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>		<b>40</b>
<b>3.1</b>	<b>Waktu dan Tempat Penelitian .....</b>	<b>40</b>
<b>3.2</b>	<b>Bahan, Alat dan Instrumentasi .....</b>	<b>40</b>
<b>3.3</b>	<b>Prosedur .....</b>	<b>41</b>
3.3.1	Preparasi Sampel.....	42
3.3.2	Pembuatan Kombucha Daun Sirsak.....	42
3.3.3	Analisis Karakteristik Kimia.....	42
3.3.4	Analisis Aktivitas Antioksidan .....	47
3.3.5	Uji Organoleptik.....	48
3.3.6	Analisis data.....	48
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>49</b>
<b>4.1</b>	<b>Preparasi Sampel Daun Sirsak .....</b>	<b>49</b>
<b>4.2</b>	<b>Pembuatan Kombucha Daun Sirsak dengan Penambahan Madu ..</b>	<b>51</b>
<b>4.3</b>	<b>Analisis Karakteristik Kimia .....</b>	<b>54</b>
4.3.1	Nilai pH.....	55
4.3.2	Total Asam Tertitrasi .....	58
4.3.3	Gula Reduksi.....	61
4.3.4	Total Fenol .....	63
<b>4.4</b>	<b>Aktivitas antioksidan .....</b>	<b>68</b>
<b>4.5</b>	<b>Hasil Uji Organoleptik.....</b>	<b>74</b>

4.5.1	Warna .....	75
4.5.2	Rasa .....	77
4.5.3	Aroma.....	78
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>80</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>81</b>
<b>LAMPIRAN A.....</b>		<b>89</b>
<b>LAMPIRAN B.....</b>		<b>90</b>
<b>LAMPIRAN C.....</b>		<b>91</b>
<b>LAMPIRAN D.....</b>		<b>93</b>
<b>LAMPIRAN E.....</b>		<b>94</b>
<b>LAMPIRAN F.....</b>		<b>98</b>

