

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Rumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Kajian Teori	8
2.1.1 Teh Kombucha.....	8
2.1.2 Buah Matoa.....	16
2.1.3 Analisis Fisikokimia	18
2.1.4 Analisis BAL dalam produk Teh Kombucha.....	22
2.2 Penelitian Yang Relevan.....	22
2.3 Kerangka Berpikir	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	27
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	27
3.4 Teknik dan Prosedur Pengambilan Data.....	33

3.5 Teknik Analisis Data	34
3.8 Analisis Mikroorganisme BAL (SNI 7552: 2009)	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	47
4.1 Deskripsi Hasil.....	47
4.1.1 Prosedur pembuatan <i>Puree</i> buah matoa (<i>Pometia pinnata</i>)	47
4.2 Analisis Data Penelitian.....	50
4.2.1 Uji Organoleptik Teh Kombucha.....	50
4.2.2 Formulasi Terpilih	67
4.2.3 Hasil Uji Fisikokimia Teh Kombucha <i>Puree</i> Buah Matoa	68
4.3 Pembahasan	71
4.3.1 Proses Formulasi Teh Kombucha	71
4.3.2 Uji Organoleptik	73
4.3.3 Analisis Fisikokimia	76
4.4 Aplikasi Hasil Penelitian	84
BAB V KESIMPULAN.....	85
5.1 Kesimpulan.....	85
5.2 Implikasi	86
5.3 Saran	87
DAFTAR PUSTAKA.....	88
LAMPIRAN.....	97