

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI .....</b>	i
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....</b>	ii
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....</b>	iii
<b>RIWAYAT HIDUP.....</b>	iv
<b>ABSTRAK .....</b>	v
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	vii
<b>DAFTAR ISI .....</b>	ix
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	xii
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	1
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Batasan Masalah.....	3
1.3    Rumusan Masalah .....	3
1.4    Tujuan Penelitian.....	4
1.5    Manfaat.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	5
2.1. Ampas Sagu ( <i>Metroxylon SPP</i> ) .....	5
2.2. Lignoselulosa.....	6
2.3. Selulosa .....	7
2.4. Bioetanol .....	9
2.5. Proses Bioetanol .....	10
2.5.1. Tahap Hidrolisis .....	11
2.5.2. Tahap Fermentasi .....	12
2.6 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .....	13
2.7 Imobilisasi Sel .....	14
2.8 Teknik Pembuatan Bioetanol .....	15
2.8.1 Separate Hydrolysis and Fermentation (SHF) .....	15
2.9 Destilasi-Absorptif .....	16
2.10 CaO.....	17
2.11 Enzim alfa-amilase dan glico-amilase.....	18
2.12 Tinjauan tentang spektroskopi FT-IR .....	18
2.13 Metode layne-eynon .....	19

2.14	Tinjauan tentang spektrofotometer UV-VIS .....	20
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>21</b>	
3.1.	Waktu dan Tempat Penelitian .....	21
3.2.	Alat dan Bahan Penelitian .....	21
3.2.1.	Alat.....	21
3.2.2.	Bahan .....	21
3.3.	Prosedur kerja.....	22
3.3.1.	Sterilisasi Alat.....	22
3.3.2.	Preparasi Sampel.....	22
3.3.3.	Penentuan Kadar Selulosa dan Lignin Ampas Sagu .....	22
3.3.4.	Tahap Hidrolisis .....	23
3.3.4.1.	Tahap Hidrolisis dengan Asam sulfat.....	23
3.3.4.2.	Tahap Hidrolisis dengan Enzim .....	23
3.3.5.	Analisis Kadar Gula Reduksi Dengan Metode Lane-Eynon.....	24
3.3.7.	Imobilisasi Sel.....	24
3.3.8.	Tahap Fermentasi .....	25
3.3.9.	Tahap Pemurnian Etanol .....	26
3.3.10.	Pembuatan Pereaksi Asam Dikromat (Jones) .....	26
3.3.11.	Parameter Uji Kualitatif .....	26
3.4.	Skema Penelitian .....	29
3.4.1.	Preparasi Sampel.....	29
3.4.2	Penentuan Kadar Selulosa dan Lignin Ampas Sagu.....	30
3.4.2.	Immobilisasi Sel .....	31
3.4.3.	<i>Metode Separate Hydrolysis and Fermentation (SHF)</i> .....	34
3.3.6.2.	Pembuatan Bioetanol Berbantuan katalis Asam sulfat.....	35
3.3.6.2.	Pembuatan Bioetanol Berbantuan katalis Enzimatik .....	35
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>38</b>	
4.1.	Hasil Preparasi Sampel Ampas Sagu.....	38
4.2.	Hitung Kadar Selulosa.....	39
4.3.	Hasil Immobilisasi Yeast .....	40
4.4.	Uji Kualitatif Glukosa .....	41
4.5.	Uji Kuantitatif Glukosa Metode Lane Eynon.....	42
4.6.	Pembuatan Bioetanol.....	44

4.7. Uji Positif Bioetanol .....	45
4.8. Hasil Karakterisasi Bioetanol .....	46
4.8.1. Analisi Data FT-IR ((Fourier Transform Infrared)).....	47
4.8.2. Analisa Spektrofotometri UV-Vis .....	51
4.8.3. Uji Densitas.....	54
4.8.4. Uji Viskositas .....	56
4.8.4 Uji Yield.....	57
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>58</b>
5.1. Kesimpulan.....	58
5.2. Saran.....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>61</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>67</b>

