

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR ISTILAH</b> .....	xi
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	4
<b>1.3 Batasan Masalah</b> .....	5
<b>1.4 Tujuan Penelitian</b> .....	5
<b>1.5 Manfaat Penelitian</b> .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	7
<b>2.1 Kombucha</b> .....	7
2.1.1. SCOPY ( <i>Symbiotic Culture of Bactery and Yeast</i> ) .....	10
2.1.2. Fermentasi Kombucha .....	11
<b>2.2 Daun Jambu Biji (<i>Psidium guajava L.</i>)</b> .....	15
2.2.1. Morfologi Daun Jambu Biji ( <i>Psidium guajava L.</i> ).....	15
2.2.2. Kandungan Senyawa Kimia Daun Jambu Biji ( <i>Psidium guajava L.</i> )..	16
2.2.3. Manfaat Daun Jambu Biji ( <i>Psidium guajava L.</i> ).....	19
<b>2.3 Buah Naga (<i>Hylocereus polyrhizus</i>)</b> .....	19
2.3.1. Klasifikasi Buah Naga Merah ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> ) .....	21
2.3.2. Morfologi Buah Naga Merah ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> ) .....	21
2.3.3. Kandungan Senyawa Buah Naga Merah ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> )....	22
2.3.4. Manfaat Buah Naga Merah ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> ) .....	23
<b>2.4 Derajat Keasaman (pH)</b> .....	24
<b>2.5 Total Asam Tertitrasi (TAT)</b> .....	25
<b>2.6 Gula Pereduksi</b> .....	26
<b>2.7 Total Fenol</b> .....	27
<b>2.8 Antioksidan</b> .....	29

2.8.1. Mekanisme Kerja Antioksidan .....	29
2.8.2. Klasifikasi Antioksidan.....	30
2.8.3. Pengujian Antioksidan.....	32
<b>2.9 Uji Organoleptik.....</b>	<b>35</b>
<b>2.10 Spektrofotometri Uv-Vis.....</b>	<b>37</b>
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>40</b>
<b>3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....</b>	<b>40</b>
<b>3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi .....</b>	<b>40</b>
<b>3.3 Prosedur .....</b>	<b>41</b>
3.3.1 Preparasi Sampel.....	42
3.3.2 Pembuatan Kombucha Daun Jambu Biji ( <i>Psidium guajava</i> L) dengan Buah Naga Merah ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> ) .....	42
3.3.3 Analisis Karakteristik Kimia .....	42
3.3.4 Analisis Aktivitas Antioksidan .....	46
3.3.5 Uji Organoleptik .....	47
3.3.6 Analisis Data.....	48
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>49</b>
<b>4.1 Proses Pembuatan Kombucha .....</b>	<b>49</b>
4.1.1 Pembuatan Teh Daun Jambu Biji ( <i>Psidium guajava</i> L) .....	49
4.1.2 Pembuatan Sari Buah Naga Merah ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> ) .....	51
4.1.3 Pembuatan Kombucha Daun Jambu Biji ( <i>Psidium guajava</i> L) dengan Buah Naga Merah ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> ) .....	52
<b>4.2 Analisis Karakteristik Kombucha .....</b>	<b>53</b>
4.2.1. Uji pH .....	54
4.2.2. Total Asam Titrasi .....	55
4.2.3. Gula Pereduksi.....	57
4.2.4. Total Fenolik.....	59
<b>4.3 Aktivitas Antioksidan.....</b>	<b>63</b>
<b>4.4 Organoleptik .....</b>	<b>67</b>
4.4.1. Warna.....	68
4.4.2. Aroma .....	69
4.4.3. Rasa.....	70
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>72</b>
<b>5.1 Kesimpulan .....</b>	<b>72</b>

5.2	Saran.....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....		72
<b>LAMPIRAN A</b> .....		81
<b>LAMPIRAN B</b> .....		83
<b>LAMPIRAN C</b> .....		85
<b>LAMPIRAN D</b> .....		89

