

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISTILAH</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	<b>3</b>
<b>1.3 Batasan Masalah</b> .....	<b>3</b>
<b>1.4 Tujuan Penelitian</b> .....	<b>3</b>
<b>1.5 Manfaat Penelitian</b> .....	<b>4</b>
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
<b>2.1 Klabet (Trigonella foenum-graecum L.)</b> .....	<b>5</b>
2.1.1 Deskripsi Tanaman Klabet (Trigonella foenum-graecum L.) .....	<b>5</b>
2.1.2 Biji Klabet.....	<b>7</b>
<b>2.2 Cuka</b> .....	<b>9</b>
<b>2.3 Fermentasi</b> .....	<b>12</b>
<b>2.4 Ragi Tape</b> .....	<b>14</b>
<b>2.5 Titrasi</b> .....	<b>16</b>
2.5.1 Titrasi Asam Basa .....	<b>16</b>
2.5.2 Titrasi Iodometri .....	<b>17</b>
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>19</b>
<b>3.1 Waktu dan Tempat Penelitian</b> .....	<b>19</b>
<b>3.2 Bahan dan Alat</b> .....	<b>19</b>
<b>3.3 Prosedur Kerja</b> .....	<b>19</b>
3.3.1 Preparasi Sampel.....	<b>19</b>
3.3.2 Fermentasi Asam Asetat .....	<b>20</b>
3.3.3 Analisis Alkohol dengan Metode Titrasi Iodometri .....	<b>20</b>
3.3.4 Analisis Asam Asetat dengan Metode Titrasi Asam Basa .....	<b>21</b>

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>23</b>
<b>4.1 Preparasi Sampel.....</b>	<b>23</b>
<b>4.2 Analisis Kadar Alkohol.....</b>	<b>24</b>
<b>4.3 Analisis Kadar Asam Asetat.....</b>	<b>27</b>
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>31</b>
<b>5.1 Kesimpulan .....</b>	<b>31</b>
<b>5.2 Saran.....</b>	<b>31</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>32</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>37</b>

