

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| ABSTRAK | i |
| ABSTRACT | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR ISI | v |
| DAFTAR TABEL | viii |
| DAFTAR GAMBAR | ix |
| DAFTAR LAMPIRAN | x |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang Masalah | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 5 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 5 |
| 1.4 Hipotesis Penelitian | 6 |
| 1.5 Manfaat Penelitian | 6 |
| a. Manfaat Teoritis | 6 |
| b. Manfaat Praktis | 6 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 7 |
| 2.1 Fermentasi | 7 |
| 2.1.1 Faktor yang Mempengaruhi Fermentasi | 7 |
| 2.1.2 <i>Low Temperature Fermentation</i> | 8 |
| 2.2 Kefir Air (<i>Water Kefir</i>) | 9 |
| 2.1.1 <i>Grain Kefir Air</i> | 11 |
| 2.1.2 Mekanisme Fermentasi | 13 |
| 2.1.3 Manfaat Kefir Air | 14 |
| 2.3 Tanaman Kakao | 15 |
| 2.1.1 Asal-Usul Tanaman Kakao | 15 |
| 2.1.2 Morfologi Tanaman Kakao | 16 |
| 2.1.3 Manfaat Tanaman Kakao | 19 |
| 2.4 Limbah Pulp Kakao | 20 |
| 2.1.1 Kandungan Limbah Pulp Kakao | 21 |

| | | |
|-----------------------------|--|-----------|
| 2.1.2 | Manfaat Limbah Pulp Kakao | 21 |
| BAB III | METODE PENELITIAN | 22 |
| 3.1 | Waktu dan Tempat Penelitian..... | 22 |
| 3.2 | Alat dan Bahan | 22 |
| 3.2.1 | Alat..... | 22 |
| 3.2.2 | Bahan | 22 |
| 3.3 | Rancangan Penelitian..... | 23 |
| 3.4 | Prosedur Penelitian | 23 |
| 3.4.1 | Persiapan Limbah Pulp Kakao..... | 23 |
| 3.4.2 | Sterilisasi Alat dan Bahan..... | 24 |
| 3.4.3 | Pembuatan Kefir Air Limbah Pulp Kakao..... | 24 |
| 3.4.4 | Pengukuran Parameter Kualitas Kefir Air dari Limbah Pulp Kakao..... | 25 |
| 3.4.5 | Analisis Data..... | 32 |
| BAB IV | HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 33 |
| 4.1 | Pengaruh Konsentrasi Substrat terhadap Kualitas Kefir Air dari Limbah Pulp Kakao (<i>Theobroma cacao L.</i>)..... | 33 |
| 4.1.1 | Pengaruh Konsentrasi Substrat terhadap Derajat Keasaman (pH) .. | 33 |
| 4.1.2 | Pengaruh Konsentrasi Substrat terhadap Total Asam..... | 36 |
| 4.1.3 | Pengaruh Konsentrasi Substrat terhadap Total Bakteri Asam Laktat (BAL)..... | 38 |
| 4.1.4 | Pengaruh Konsentrasi Substrat terhadap Total Khamir..... | 40 |
| 4.1.5 | Pengaruh Konsentrasi Substrat terhadap Kadar Alkohol | 43 |
| 4.2 | Pengaruh Konsentrasi Substrat terhadap Mutu Hedonik Kefir Air dari Limbah Pulp Kakao (<i>Theobroma cacao L.</i>) | 45 |
| 4.2.1 | Warna..... | 47 |
| 4.2.2 | Rasa..... | 47 |
| 4.2.3 | Aroma | 48 |
| 4.2.4 | Sensasi Soda | 49 |
| 4.2.5 | Kekeruhan | 49 |
| 4.2.6 | Keseluruhan Kesukaan | 50 |
| 4.3 | Konsentrasi Substrat Terbaik Berdasarkan Standar Kualitas Kefir Air | 51 |
| BAB V | KESIMPULAN DAN SARAN | 53 |
| 5.1 | Kesimpulan..... | 53 |
| 5.2 | Saran..... | 53 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 54 |

