

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Hipotesis Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Kombucha.....	7
2.2 Kulit Buah Semangka.....	13
2.3 Kualitas Kombucha Berdasarkan Standar SNI, MUI, dan Mutu Hedonik.....	15
2.4 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kombucha.....	19
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Lokasi dan Waktu.....	21
3.2 Alat dan Bahan.....	21
3.3 Rancangan Penelitian.....	21
3.4 Prosedur Kerja.....	24
3.5 Pengamatan dan Analisis Data.....	26
BAB IV HASIL PEMBAHASAN	30
4.1 Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Kombucha Kulit Semangka	30
4.2 Hubungan Waktu Fermentasi terhadap Total BAL, Alkohol, dan pH.....	38
4.2 Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Mutu Hedonik Kombucha Kulit Semangka (<i>Citrullus lanatus</i>).....	39
4.4 Perlakuan Terbaik Kombucha Kulit Semangka Berdasarkan Kualitas dan Mutu Hedonik.....	50
BAB V PENUTUP	53