

## DAFTAR ISI

|  | halaman |
|--|---------|
| HALAMAN JUDUL  |         |
| PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR                      |         |
| PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI                               |         |
| PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI                                    |         |
| ABSTRAK .....  | v       |
| <i>ABSTRACT</i> .....  | vi      |
| KATA PENGANTAR.....  | vii     |
| DAFTAR ISI.....  | ix      |
| DAFTAR GAMBAR .....  | xi      |
| DAFTAR TABEL .....   | xii     |
| DAFTAR LAMPIRAN .....  | xiii    |
| <br>   |         |
| BAB I PENDAHULUAN .....  | 1       |
| 1.1 Latar Belakang .....   | 1       |
| 1.2 Rumusan Masalah .....  | 3       |
| 1.3 Tujuan.....  | 3       |
| <br>   |         |
| BAB II METODE REVIEW .....   | 5       |
| 2.1 Metode Review Literatur .....                                  | 5       |
| 2.2 Strategi Pencarian Data .....                                  | 7       |
| 2.3 Kriteria Eksklusi dan Inklusi.....                             | 7       |
| 2.4 Sumber yang Digunakan .....                                    | 8       |
| <br>   |         |
| BAB III PEMBAHASAN .....   | 9       |
| 3.1 Kombucha .....   | 9       |
| 3.1.1 Fermentasi Kombucha.....                                     | 12      |
| 3.2 Sifat Fungsional Kombucha.....                                 | 13      |
| 3.3 Faktor yang Memengaruhi Kombucha.....                          | 15      |
| 3.4 Karakteristik Fisik Kombucha dari Berbagai Jenis Bahan.....    | 17      |
| 3.4.1 Ketebalan Pelikel.....                                       | 17      |
| 3.4.2 Warna .....  | 19      |
| 3.5 Karakteristik Kimia Kombucha dari Berbagai Jenis Bahan.....    | 22      |
| 3.5.1 pH.....  | 22      |
| 3.5.2 Total Asam .....   | 24      |
| 3.5.3 Total Fenolik .....  | 26      |
| 3.6 Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Berbagai Jenis Bahan ..... | 29      |
| <br>   |         |
| BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....                                  | 32      |
| 4.1 Kesimpulan.....  | 32      |
| 4.2 Saran.....   | 32      |
| <br>   |         |
| DAFTAR PUSTAKA .....   | 33      |

LAMPIRAN



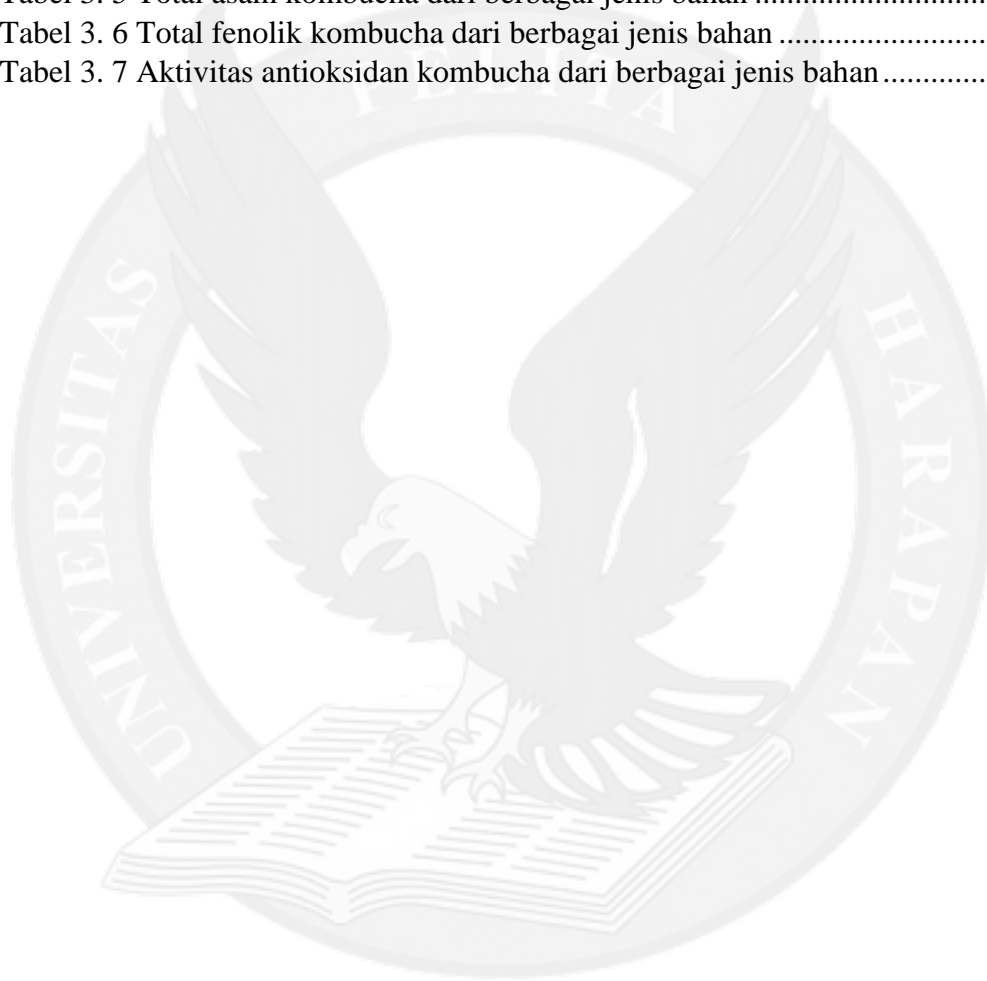
## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| Gambar 2. 1 Tahapan membuat review literatur..... | 6  |
| Gambar 3. 1 Proses pembuatan kombucha .....       | 11 |



## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 3. 1 Standar mutu kombucha.....                                    | 10 |
| Tabel 3. 2 Ketebalan pelikel kombucha dari berbagai jenis bahan .....    | 17 |
| Tabel 3. 3 Warna kombucha dari berbagai jenis bahan .....                | 19 |
| Tabel 3. 4 pH kombucha dari berbagai jenis bahan .....                   | 23 |
| Tabel 3. 5 Total asam kombucha dari berbagai jenis bahan .....           | 25 |
| Tabel 3. 6 Total fenolik kombucha dari berbagai jenis bahan .....        | 27 |
| Tabel 3. 7 Aktivitas antioksidan kombucha dari berbagai jenis bahan..... | 29 |



## DAFTAR LAMPIRAN

|  |     |
|--|-----|
| Lampiran A. Rekapian Persyaratan Kajian Pustaka..... | A-1 |
|--|-----|

