

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
INTISARI	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR LABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat	4
BAB II DASAR TEORI.....	5
2.1 Tanaman Salak.....	4
2.1.1 Salak Pondoh	4
2.1.2 Klasifikasi Buah Salak Pondoh.....	5
2.1.3 Morfologi Salak Pondoh.....	7
2.1.3 Kandungan Buah Salak Pondoh.....	6
2.1.4 Manfaat Buah Salak	8
2.2 Etanol (Etil Alkohol).....	10
2.3 Fermentasi.....	11
2.3.1 Alkoholisasi Dalam Fermentasi Anaerob	12
2.4 <i>Saccharomyces cereviseae</i>	13
2.5 GC-MS	14
BAB III TINJAUAN PUSTAKA.....	19

BAB IV METODE PENELITIAN	21
4.1 Alat dan Bahan.....	21
4.1.1 Alat.....	21
4.1.2 Bahan	21
4.2 Cara Kerja	22
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	23
5.1 Analisis Cuka Salak Pondoh dengan penambahan Inokulum <i>Saccharomyces cerevisiae</i> secara GC-MS.....	29
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
6.1 Kesimpulan	34
6.2 Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN.....	39

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Buah Salak dalam 100g	9
Tabel 2. Hasil Kadar Etanol Menggunakan GC-MS	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tanaman Salak Pondoh	8
Gambar 2. Sistem Kromatografi.....	16
Gambar 3. Kromatogram Waktu Fermentasi 7 Hari	29
Gambar 4. Kromatogram Waktu Fermentasi 14 Hari	30
Gambar 5. Kromatogram Waktu Fermentasi 25 Hari	30
Gambar 6. Spektra ion molekul Etanol.....	32
Gambar 7. Pola Fragmentasi Etanol.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Sertifikat *Saccharomyces cerevisiae*.....39
2. Hasil Uji Menggunakan GC-MS.....40
3. Kumpulan Gambar pada saat Penelitian.....52