

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Hasil Penelitian	5
II. KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS ...	6
2.1 Kajian Pustaka	6
2.1.1 Kombucha.....	6
2.1.2 Lingzhi (<i>Ganoderma lucidum</i>).....	9
2.1.3 Madu	12
2.1.3.1 Madu Lebah Tanpa Sengat.....	13
2.1.4 Penanganan Pascaproduksi Kombucha	18
2.1.4.1 Pasteurisasi	18
2.1.4.2 Sterilisasi dengan Sinar Ultraviolet (UV).....	18
2.2 Kerangka Pemikiran	20
2.3 Hipotesis	24
III. METODOLOGI.....	25
3.1 Waktu dan Tempat Percobaan.....	25
3.2 Alat dan Bahan Percobaan.....	25
3.3 Metode Penelitian	26
3.4 Pelaksanaan Percobaan.....	27
3.4.1 Pembuatan Kombucha	27
3.4.2 Penanganan Pasca Produksi Kombucha	30
3.5 Kriteria Pengamatan	32
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
4.1 Aktivitas Antioksidan.....	33

4.2	Total Flavonoid	40
4.3	Total Fenolik	44
4.4	Nilai pH	50
4.5	Karakteristik Organoleptik	54
4.5.1	Warna	55
4.5.2	Aroma	57
4.5.3	Kemanisan	59
4.5.4	Keasaman	62
4.5.5	Kepahitan	64
4.5.6	Penerimaan Keseluruhan	67
4.6	Penentuan Formulasi Terbaik	69
4.7	Penanganan Pascaproduksi Kombucha Terhadap Kadar Alkohol	72
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	79
5.1	Kesimpulan	79
5.2	Saran	79
	DAFTAR PUSTAKA	81
	DAFTAR RIWAYAT HIDUP	98
	LAMPIRAN	101

DAFTAR TABEL

No	Judul	Hal
1.	Rincian Komposisi Kombucha Lingzhi dengan Penambahan Madu Dari Lebah H. itama	28
2.	Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan (IC ₅₀) Kombucha Lingzhi	34
3.	Hasil Analisis Total Flavonoid Kombucha Lingzhi	41
4.	Hasil Analisis Total Fenolik Kombucha Lingzhi	45
5.	Hasil Analisis pH Kombucha Lingzhi	50
6.	Hasil Analisis Uji Organoleptik Kombucha Lingzhi	55
7.	Hasil Analisis Kadar Alkohol (Etanol) Kombucha Lingzhi Pada Berbagai Waktu Penyimpanan	73
8.	Skor Penilaian Atribut Organoleptik	108

DAFTAR GAMBAR

No	Judul	Hal
1.	Ganoderma lucidum: a) Basidiokarp dan b) Serbuk	10
2.	Struktur Kimia Dasar Flavonoid	16
3.	Diagram Proses Pembuatan Minuman Kombucha Lingzhi	29
4.	Diagram Proses Penanganan Pascaproduksi Minuman Kombucha Lingzhi	31
5.	Grafik Hasil Uji Organoleptik Atribut Warna Kombucha Lingzhi	56
6.	Grafik Hasil Uji Organoleptik Atribut Aroma Kombucha Lingzhi	58
7.	Grafik Hasil Uji Organoleptik Atribut Kemanisan Kombucha Lingzhi	60
8.	Grafik Hasil Uji Organoleptik Atribut Keasaman Kombucha Lingzhi	63
9.	Grafik Hasil Uji Organoleptik Atribut Kepahitan Kombucha Lingzhi	65
10.	Grafik Hasil Uji Organoleptik Atribut Penerimaan Keseluruhan Kombucha Lingzhi	68
11.	Bobot Parameter Indeks Efektivitas	70
12.	Nilai Hasil (Nh) Setiap Perlakuan	71

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul	Hal
1.	Prosedur Pengujian Hasil	102
2.	Prosedur Analisis Data	108
3.	Hasil Karakterisasi Minuman Kombucha Lingzhi dengan Penambahan Madu Dari Lebah H. itama	111
4.	Hasil Analisis Data	124
5.	Dokumentasi Penelitian	143