

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR	
DAFTAR TABEL	
ABSTRAK	
BAB I PENDAHULUAN	3
1.1 Latar Belakang Masalah	3
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Kerangka Teori	6
1.6 Kerangka Konsep	6
1.7 Keaslian Penelitian	7
1.8 Hipotesis	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Landasan Teori	8
2.1.1 Singkong	8
2.1.2 Fermentasi	12
2.1.3 Khamir	13
2.1.4 Etanol	14
2.1.5 Spektrofotometri Uv-vis	17
2.1.6 Uji Organoleptik	20
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1 Jenis Penelitian	23
3.2 Populasi dan Sampel	23
3.3 Lokasi dan Waktu Penelitian	23
3.4 Alat dan Bahan	23
3.5 Variabel Penelitian	25
3.6 Definisi Operasional	25
3.7 Teknik Pengumpulan Data	27

3.9	Prosedur Kerja	28
3.10	Metode Analisis Data	30
3.11	Keterbatasan	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		31
4.1	Uji Organoleptik	31
4.2	Uji Glukosa	39
4.3	Uji Kadar Etanol	43
BAB V PENUTUP		
5.1	Kesimpulan	45
5.2	Saran	45
DAFTAR PUSTAKA		46
LAMPIRAN		50

DAFTAR TABEL

A.	Tabel 1. Kandungan singkong per 100 gram	9
B.	Tabel 2. Skor Aroma	34
C.	Tabel 3. Hasil Uji Simultan F Aroma	34
E.	Tabel 4. Skor Rasa	35
F.	Tabel 5. Hasil Uji Simultan F Rasa	36
G.	Tabel 6. Skor Tekstur	36
H.	Tabel 7. Hasil Uji Simultan F Tekstur	37
I.	Tabel 8. Skor Warna	38
J.	Tabel 9. Hasil Uji Simultan F Warna	38
K.	Tabel 10. Absorbansi Uji Glukosa	40
L.	Tabel 11. Kadar Glukosa	41
M.	Tabel 12. Kadar Etanol	44

DAFTAR GAMBAR

A.	Gambar 1. Singkong Mentega	8
B.	Gambar 2. Struktur Etanol	15
C.	Gambar 3. Struktur Glukosa	16
D.	Gambar 4. Mekanisme Kerja Spektrofotometri Uv-vi	18
E.	Gambar 5. Reaksi Anthrone dan Asam Sulfat	40
F.	Gambar 6. Kurva Absorbansi sampel	41
G.	Gambar 7. Pemecahan Glukosa menjadi Etanol	42
H.	Gambar 8. Kurva Kadar Glukosa terhadap Absorbansi	43

