

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Pendekatan Metodologis	3
1.3 Identifikasi dan Rumusan Masalah	3
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	4
1.5 Tujuan dan Sasaran penelitian	4
1.6 Manfaat Penelitian	4
1.7 Sistematika Penulisan	5
1.8 Kerangka Kerja Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Tinjauan Teori.....	8
2.1.1 Biomaterial	8
2.1.2 Kombucha	10
2.1.3 SCOPY	11
2.1.4 Wadah Makanan dan Minuman Sekali Pakai	12
2.1.5 Kapur Sirih	14
2.1.6 Lilin Lebah atau <i>Beeswax</i>	15
2.1.7 Garam Dapur	16
2.1.8 Soda Abu	17
2.1.9 Soda Kue	17

2.2 Penelitian Terdahulu	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	22
3.1 Metode Penelitian	22
3.2 Penentuan Sumber Data dan Lokasi Penelitian	24
3.3 Skema Proses Penelitian	26
BAB IV DATA DAN ANALISIS	28
4.1 Pembuatan	28
4.1.1 Pembuatan Kombucha	28
4.1.2 Pertumbuhan SCOBY	33
4.1.3 Pengeringan SCOBY	34
4.2 Pengujian	40
4.2.1 Pengujian SCOBY Kering Menggunakan Bahan-bahan Lain	41
4.2.2 Pengujian Terhadap Struktur dan Daya Tahan SCOBY	49
4.2.3 Pengujian Terhadap Perubahan Rasa pada Makanan	49
4.3 Analisis Hasil Eksperimen	50
4.3.1 Pengeringan SCOBY	50
4.3.2 Pengujian SCOBY Kering Menggunakan Bahan-bahan Lain	51
4.3.3 Pengujian Terhadap Struktur dan Daya Tahan SCOBY	55
4.3.4 Pengujian Terhadap Perubahan Rasa pada Makanan	57
4.4 Pembuatan Prototipe	57
4.5 Implementasi	60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	63
5.1 Kesimpulan	63
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	69