

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN ORSINILITAS	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
1.5 Batasan Masalah.....	3
1.6 Metode Penelitian.....	3
BAB II	5
2.1 Fermentasi	5
2.1.1 Jenis-Jenis Fermentasi	5
2.1.2 Faktor yang Mempengaruhi Fermentasi	6
2.1.3 Kelebihan Proses Fermentasi	7
2.1.4 Kelemahan Proses Fermentasi.....	7
2.2 Pisang.....	7
2.2.2 Manfaat Kulit Pisang.....	9
2.2.3 Kandungan Pisang	10
2.3 Ragi Tape.....	11
2.4 Alkohol.....	12
2.5 Asam Laktat	13
BAB III	16
3.1 Diagram Alir	16
3.2 Alat dan Bahan	18
3.3 Sensor MQ-4	19
3.4 Perancangan Sistem.....	20
3.5 Variabel Pengujian Dan Variabel Yang Diukur.....	21

3.5.1 Variabel Pengujian.....	21
3.5.2 Variabel Yang Diukur.....	21
3.6 Langkah Penelitian	21
3.6.1 Persiapan Bahan Baku	21
3.6.2 Fermentasi.....	21
3.6.3 Analisa Kandungan Gas Metana.....	22
3.6.4 Perhitungan Kadar Alkohol	22
3.6.5 Perhitungan Kadar Asam Laktat	22
BAB IV	23
4.1 Persiapan Bahan	23
4.2 Deskripsi Alat.....	23
4.3 Kalibrasi Sensor	24
4.4 Pengamatan Kadar Alkohol, Asam Laktat, Dan Gas Metana	25
BAB V.....	33
5.1 Kesimpulan.....	33
5.2 Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA.....	34
LAMPIRAN.....	37