

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia kulit kakao.....	8
2. Hasil pengamatan kadar lignoselulosa kulit kakao sebelum pretreatment....	53
3. Hasil pengamatan kadar lignoselulosa kulit kakao setelah pretreatment dengan berbagai konsentrasi NaOH pada suhu 121°C selama 15 dan 30 menit (Ulangan 1).....	53
4. Hasil pengamatan kadar lignoselulosa kulit kakao setelah pretreatment dengan berbagai konsentrasi NaOH pada suhu 121°C selama 15 dan 30 menit (Ulangan 2)	54
5. Hasil pengamatan kadar lignoselulosa kulit kakao setelah pretreatment dengan berbagai konsentrasi NaOH pada suhu 121°C selama 15 dan 30 menit (Ulangan 3)	55
6. Data pengamatan kadar lignin (%) ulangan 1-3.....	56
7. Uji homogen ragam data kadar lignin (Bartlett test).....	57
8. Data transformasi kadar lignin (%) (Data ditransformasi dengan \sqrt{X}).....	58
9. Uji homogen ragam data transformasi kadar lignin Bartlett's Test	59
10. Data pengamatan kadar hemiselulosa (%) ulangan 1 -3	60
11. Uji homogen ragam data kadar hemiselulosa (Bartlett test)	61
12. Data transformasi kadar hemiselulosa (data ditransformasi dengan \sqrt{X})	62
13. Uji homogen ragam data transformasi kadar hemiselulosa (Bartlett test)	63
14. Data pengamatan kadar selulosa (%) ulangan 1-3	64
15. Uji homogen ragam data kadar selulosa (Bartlett Test).....	65

16. Data transformasi kadar selulosa (data ditransformasi dengan \sqrt{X})	66
17. Uji homogen ragam data transformasi kadar selulosa (Bartlett test)	67
18. Uji polinomial ortogonal kadar lignin (%).....	68
19. Uji polinomial ortogonal kadar hemiselulosa (%).....	69
20. Uji polinomial ortogonal kadar selulosa (%)	70
21. Hasil pengukuran absorbansi berbagai konsentrasi glukosa untuk pembuatan kurva standar	71
22. Pengamatan kadar gula reduksi kulit kakao setelah dihidrolisis menggunakan berbagai konsentrasi enzim selulase (ulangan ke-1)	72
23. Pengamatan kadar gula reduksi kulit kakao setelah dihidrolisis menggunakan berbagai konsentrasi enzim selulase (ulangan ke-2)	73
24. Pengamatan kadar gula reduksi kulit kakao setelah dihidrolisis menggunakan berbagai konsentrasi enzim selulase (ulangan ke-3)	74
25. Rekapitulasi kadar gula reduksi (g/L) ulangan 1 -3	75
26. Data transformasi hidrolisis (data ditransformasi dengan $\sqrt{(X+0,5)}$)	76
27. Uji homogen ragam data transformasi kadar gula reduksi (Bartlett test)	77
28. Analisis ragam data transformasi hidrolisis	78
29. Analisis ragam data kadar lignin (metode GLM)	78
30. Analisis ragam data kadar hemiselulosa (metode GLM)	79
31. Analisis ragam data kadar selulosa (metode GLM)	79
32. Yield gula reduksi terhadap larutan hidrolisis kulit kakao	80
33. Yield gula reduksi terhadap selulosa kulit kakao	80
34. Hasil pengukuran kadar etanol hasil fermentasi kulit kakao menggunakan 10% <i>Saccharomyces cerevisiae</i> pada suhu 30 ⁰ C selama 72 jam (ulangan 1 -3)	80
35. Yield etanol terhadap kadar gula reduksi kulit kakao	81
36. Yield etanol terhadap kadar selulosa kulit kakao	81