

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiii
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	3
D. Kerangka Pemikiran.....	3
F. Hipotesis .....	5
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
A. Deskripsi Nanas .....	6
B. Limbah Daun Nanas .....	7
C. Selulosa .....	8
D. Lignin .....	9
E. Hemiselulosa .....	10
F. <i>Trametes sp</i> .....	11
G. Fermentasi .....	13
H. Analisis Proksimat .....	14
I. Air .....	16
J. Lemak.....	16
K. Protein .....	16
<b>III. BAHAN DAN METODE</b> .....	18
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	18

B Bahan dan Alat Penelitian .....	18
1. Pembutan Inokulum Murni .....	18
2. Analisis Proksimat Limbah Daun Nenas Terfermentasi .....	18
C. Metode Penelitian .....	19
D. Analisis Data .....	20
E. Pelaksanaan Penelitian.....	20
1. Pembutan Inokulum Murni .....	20
2. Persiapan Daun Nenas.....	21
3. Pelaksanaan Percobaan .....	22
4. Panen Fermentasi Daun Nenas.....	22
F. Analisis Proksimat .....	22
1. Kadar air.....	22
2. Kadar Lemak .....	23
3. Kadar Protein .....	25
G. Peubah yang Diamati .....	27
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>29</b>
A. Pengaruh Lama Fermentasi <i>Trametes sp.</i> terhadap Uji Organoleptik ....	29
1. Aroma.....	29
2. Warna .....	30
3. Tekstur.....	32
B. Pengaruh Lama Fermentasi <i>Trametes sp.</i> terhadap Kadar Air.....	34
C. Pengaruh Lama Fermentasi <i>Trametes sp.</i> terhadap Kadar Lemak.....	37
D. Pengaruh Lama Fermentasi <i>Trametes sp.</i> terhadap Kadar Protein .....	39
<b>V. KESIMPULAN.....</b>	<b>42</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>43</b>