



**Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Kombucha Rimpang Kunyit
(*Curcuma longa L.*) Sebagai Minuman Probiotik**

*Effect of fermentation time on antioxidant activity of turmeric kombucha (*Curcuma longa L.*) as a probiotic drink*

Eri Nafisah
201040200019

Dosen Pembimbing
Rahmah Utami Budiandari, S.TP., M.P

Dosen Penguji
Lukman Hudi, S.TP., MMT.
Ida Agustini Saidi, Ir.MP.


**Teknologi Pangan
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
April, 2024**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Kombucha Rimpang Kunyit (*Curcuma longa* L.) Sebagai Minuman Probiotik
Nama Mahasiswa : Eri Nafisah
NIM : 201040200019

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing
Rahmah Utami Budiandari, S.TP., M.P



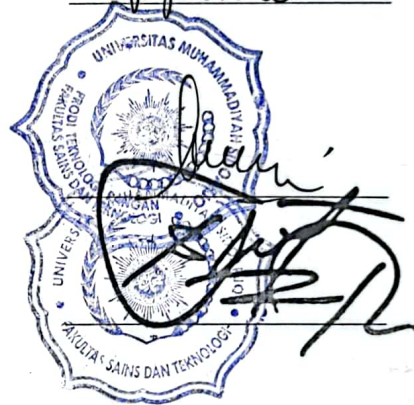
Dosen Penguji 1
Lukman Hudi, S.TP., MMT.



Dosen Penguji 2
Ida Agustini Saidi, Ir.MP.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi
Lukman Hudi, S.TP., MMT.
NIK. 212483



Dekan
Iswanto, S.T., M.MT
NIK. 207139

Tanggal Ujian
(23 APRIL 2024)

Tanggal Lulus
(24 APRIL 2024)

DAFTAR ISI

Lembar Pengesahan.....	ii
Daftar Isi.....	iii
Pernyataan Mengenai Karya Tulis Ilmiah Dan Sumber Informasi Serta Pelimpahan Hak Cipta.....	iv
I. PENDAHULUAN	1
II. METODE	2
A. Waktu dan Tempat.....	2
B. Alat dan Bahan.....	2
C. Rancangan Penelitian.....	2
D. Variabel Pengamatan.....	2
E. Analisis Data.....	2
F. Prosedur Penelitian.....	2
III. HASIL DAN PEMBAHASAN	3
IV. KESIMPULAN DAN SARAN	3
Referensi	4

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Mahasiswa : Eri Nafisah
NIM : 201040200019
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

DAN

Dosen Pembimbing : Rahmah Utami Budiandari, S.TP., M.P
NIK/NIP : 18149
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

MENYATAKAN bahwa, karya tulis ilmiah dengan rincian:

Judul : Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Kombucha Rimpang Kunyit
(*Curcuma longa L.*) Sebagai Minuman Probiotik
Kata Kunci : *Curcuma longa L.*, Kombucha, Lama Fermentasi

TELAH:

1. Disesuaikan dengan petunjuk penulisan di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. Berdasarkan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa.
2. Lolos uji cek kesamaan sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

SERTA*:

- **Bertanggung jawab untuk** melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B.
- **Menyerahkan tanggung jawab untuk** melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B kepada Bidang Pengembangan Publikasi Ilmiah DRPM UMSIDA.

Demikian pernyataan dari saya, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya. Terima Kasih

Menyetujui,
Dosen Pembimbing



Rahmah Utami Budiandari, S.TP., M.P
NIK. 18149

Sidoarjo, 24 April 2024
Mahasiswa



Eri Nafisah
NIM. 201040200019

*Centang salah satu.

**PERNYATAAN MENGENAI KARYA TULIS ILMIAH DAN SUMBER INFORMASI SERTA
PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis ilmiah tugas akhir saya dengan judul "**Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Kombucha Rimpang Kunyit (*Curcuma longa L.*) Sebagai Minuman Probiotik**" adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis ilmiah tugas akhir saya ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Sidoarjo, 24 April 2024

Tertanda



Eri Nafisah

201040200019