

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1	Proses Pembuatan Tempe Kedelai	10
Gambar II.2	Pisang Raja Matang (<i>Musa textilia</i>)	17
Gambar II.3	Bakteri <i>Lactobacillus sp.</i>	19
Gambar II.4	Jamur <i>Saccharomyces sp.</i>	19
Gambar II.5	Bakteri <i>Rhodopseudomonas sp.</i>	20
Gambar II.6	Ragi (<i>Yeast</i>)	20
Gambar II.7	<i>Actinomyces</i>	20
Gambar II.8	EM-4 Contoh Aktivator Konsorsium 4 Mikroba	21
Gambar II.9	Kolerasi antara Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Biomassa	23
Gambar III.1	Diagram Kerangka Konsep Penelitian	25
Gambar IV.1	Desain Penelitian	27
Gambar IV.2	Hubungan Antar Variabel	32
Gambar V.1	Limbah Kulit Pisang Raja (<i>Musa textilia</i>)	37
Gambar V.2	Bioaktivator Kulit Pisang Raja (<i>Musa textilia</i>) Sebelum Proses Fermentasi	37
Gambar V.3	Bioaktivator Kulit Pisang Raja (<i>Musa textilia</i>) Setelah Proses Fermentasi	38
Gambar V.4	Limbah Cair Tempe Setelah ditambahkan Bioaktivator Kulit Pisang Raja (<i>Musa textilia</i>)	38
Gambar V.5	Proses Fermentasi Pupuk Cair Organik	39