

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PERSYARATAN	
LEMBAR PERSETUJUAN	
SURAT PERNYATAAN	
BIODATA PENULIS	
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
DAFTAR SINGKATAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penelitian Terdahulu	7
B. Telaah Pustaka Yang Sesuai.....	12
1. Sampah	12
2. Sampah Organik.....	14
3. Sampah Buah.....	15
4. Buah Tomat.....	16
5. Kotoran Sapi	17
6. Isolat Bakteri.....	18
7. Konsentrasi Substran	19
8. Mikro organisme Lokal.....	19
9. Proses Fermentasi.....	20
10. Bentuk Dan Model Alat Pembentuk Biogas.....	20
11. Pembentukan Biogas.....	21
12. Biogas.....	22
13. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Biogas.....	23
14. Dasar Hukum.....	23
C. Kerangka Teori.....	24
D. Kerangka Konsep.....	25
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	26
B. Alur Penelitian	27
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	28
D. Populasi, Sampel, Besar Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel.	28
E. Variabel dan Definisi Operasional	28

	F. Sumber Data.....	31
	G. Teknik Pengumpulan Data.....	31
	H. Metode Analisis Data.....	39
BAB IV	HASIL PENELITIAN	
	A. Hasil Pnelitian.....	40
	1. Pembuatan Isolat Bakteri Dan Fungi Kotorsn Sapi.....	40
	2. Pembuatan Bubur Sampah Buah Tomat.....	41
	3. Pembuatan Biogas Dengan Isolat Bakteri 10 ml.....	42
	4. Pembuatan Biogas Dengan Isolat Fungi 10ml.....	42
	5. Pembuatan Biogas Dengan Isolat Bakteri Dan Fungi 10 ml.....	42
	6. Pembuatan MOL Dari Campuran EM4 Dan Air Cucian Beras.....	42
	7. Hasil Pengukuran Volume Biogas.....	43
	8. Hasil Pengukuran Nyala Api Biogas.....	46
BAB V	PEMBAHASAN	
	A. Formulasi Biogas.....	47
	1. Pembuatan Isolat Bakteri dan Fungi Kotoran Sapi.....	47
	2. Pembuatan Bubur Sampah Buah Tomat.....	48
	3. Pembuatan Substran Biogas Menggunakan Isolat Bakteri 10 ml	48
	4. Pembuatan Substran Biogas Menggunakan Isolat Fungi 10	
	ml.....	49
	5. Pembuatan Substran Biogas Menggunakan Isolat Bakteri Dan	
	Fungi 10 ml.....	49
	6. Hasil Pembuatan MOL Dari EM4 Dan Air Cucian Beras.....	49
	B. Pengukuran Volume dan Nyala Api Isolate Bakteri 10 ml.....	50
	C. Pengukuran Volume dan Nyala Api Isolate Bakteri 10 ml	52
	D. Pengukuran Volume dan Nyala Api Isolate Bakteri Dan Fungi 10	
	ml.....	55
BAB VI	PENUTUP	
	Kesimpulan.....	59
	Saran.....	60
	DAFTAR PUSTAKA	61
	LAMPIRAN	