

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	3
1.3 Kerangka Pemikiran.....	3
1.4 Hipotesis.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Gula Merah Kelapa.....	6
2.1.1 Proses pembuatan gula merah kelapa	7
2.1.2 Mutu gula merah kelapa.....	8
2.2 Gula Merah Kelapa Bermutu Rendah.....	10
2.3 Gula Semut.....	12
2.3.1 Bahan baku dan peralatan.....	14
2.3.2 Bahan tambahan sukrosa (gula kristal putih).....	14
2.3.3 Proses pembuatan gula semut	15
2.3.4 Mutu gula semut	16
III. BAHAN DAN METODE.....	17
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	17
3.2 Alat dan Bahan.....	17
3.3 Metode Penelitian.....	18
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	18
3.4.1 Karakterisasi gula merah bermutu rendah	18

3.4.2 Penelitian pendahuluan.....	18
3.4.3 Penelitian utama	19
3.5 Pengamatan.....	20
3.5.1 Kadar air	20
3.5.2 Gula reduksi	21
3.5.3 Kadar sukrosa	22
3.5.4 Bagian tidak larut air	23
3.5.5 Kadar abu	24
3.5.6 Uji sensori.....	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
4.1 Karakterisasi Gula Merah Kelapa Bermutu Rendah	25
4.2 Penelitian Pendahuluan.....	27
4.3 Penelitian Utama.....	28
4.3.1 Rendemen	28
4.3.2 Sukrosa	29
4.3.3 Kadar air	31
4.3.4 Total padatan tidak larut air	32
4.3.5 Kadar Abu.....	34
4.3.6 Rasa.....	35
4.3.7 Aroma.....	37
4.3.8 Warna.....	37
4.3.9 Penerimaan keseluruhan.....	39
4.4 Penentuan Perlakuan Terbaik.....	41
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
5.1 Kesimpulan	43
5.2 Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	48