

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Gula merah kelapa dengan berbagai bentuk cetakan.....	6
2. Proses pemasakan gula merah kelapa.....	8
3. Gula semut yang ada di pasaran.....	13
4. Pengaruh Penambahan sukrosa 10%, 15%, 20%, 25%, 30% terhadap warna (dari kiri ke kanan).....	39
5. Pembuatan gula semut dengan menggunakan gula bermutu rendah tidak berbentuk seperti dodol.....	63
6. Pembuatan gula semut dengan menggunakan gula merah bermutu rendah bertekstur lunak.....	63
7. Analisis sukrosa dan gula reduksi.....	64
8. Analisis total padatan tidak larut air.....	66
9. Uji sensori.....	67