

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang dan Masalah	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Kerangka Pemikiran	3
1.4 Hipotesis	6
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Tanaman Kelapa	7
2.1.1 Fisiologi tanaman kelapa.....	8
2.1.2 Pemanfaatan.....	9
2.2 Nira Kelapa.....	9
2.2.1 Komposisi kimia nira.....	10
2.2.2 Penyadapan nira kelapa	11
2.2.3 Kerusakan nira	12
2.3 Pengawet Nira.....	13
2.3.1 Pengawet organik.....	14
2.3.2 Pengawet anoorganik	14
2.3.3 Asam fosfat (H ₃ PO ₄)	16
2.4 Gula Semut	16
2.4.1 Cara membuat gula semut dari nira kelapa.....	17
2.4.2 Cara membuat gula semut dari gula merah kelapa.....	18
2.5 SNI Gula Semut	19
III. BAHAN DAN METODE.....	20
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
3.2 Alat dan Bahan	20
3.3 Metode Penelitian	21
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	21
3.4.1 Aplikasi bahan pengawet nira.....	21

3.4.2 Pembuatan gula semut	22
3.5 Pengamatan.....	24
3.5.1 Kadar air.....	24
3.5.2 Kadar abu	24
3.5.3 Bagian tak larut air	25
3.5.4 Kadar gula reduksi	25
3.5.5 Kadar sukrosa.....	27
3.5.6 Rendemen.....	28
3.5.7 Pengamatan sifat organoleptik	28
3.5.8 Pemeriksaan nira	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1 Karakteristik Nira Kelapa	30
4.2 Kemudahan Pembentukan Butiran	33
4.3 Gula Semut	35
4.3.1 Kadar air	36
4.3.2 Kadar abu.....	38
4.3.3 Bagian tak larut air.....	40
4.3.4 Rendemen gula	41
4.3.5 Gula reduksi dan sukrosa (data pendukung).....	43
4.3.6 Pengamatan organoleptik.....	43
4.4 Neraca Massa.....	50
V. SIMPULAN DAN SARAN.....	52
A. Simpulan.....	52
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	
Tabel 8 – 19	57
Gambar 19 – 30	66