

## DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.	Komposisi nira segar (gr/100 ml) .....	11
2.	Persyaratan mutu gula semut sesuai dengan SNI (01-3743-1995)	19
3.	Lembar kuesioner uji skoring .....	29
4.	Kemudahan kristalisasi pada perlakuan penambahan kapur, sulfat dan $H_3PO_4$ .....	34
5.	pH nira, kadar sukrosa dan gula reduksi gula semut yang dihasilkan pada berbagai perlakuan .....	43
6.	Hasil uji lanjut BNJ pada pengaruh penambahan pengawet nira terhadap rasa produk gula semut.....	44
7.	Hasil uji lanjut BNJ pada pengaruh penambahan pengawet nira terhadap warna produk gula semut .....	45
8.	Hasil uji lanjut BNJ pada pengaruh penambahan pengawet nira terhadap warna produk gula semut .....	49
9.	Data organoleptik rasa .....	57
10.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) organoleptik rasa .....	57
11.	Analisis ragam organoleptik rasa.....	58
12.	Uji BNJ organoleptik rasa.....	58
13.	Data Organoleptik Warna .....	59
14.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) organoleptik warna.....	59
15.	Analisis ragam organoleptik warna .....	60

16.	Uji BNJ organoleptik warna .....	60
17.	Data organoleptik aroma.....	60
18.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) organoleptik aroma .....	61
19.	Analisis ragam organoleptik aroma .....	61
20.	Uji BNJ organoleptik aroma .....	62
21.	Perhitungan neraca massa .....	63
22.	Data pH nira .....	64
23.	Data kadar air gula semut .....	64
24.	Data kadar abu gula semut.....	64
25.	Data bagian tak larut air gula semut .....	65
26.	Data rendemen gula semut.....	65