



## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Halaman Persembahan.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel.....	viii
Daftar Gambar.....	ix
Intisari.....	x
<b>I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
A. Nata de coco .....	4
B. Kualitas Nata de coco.....	7
C. Kerusakan Mikrobiologis.....	9
D. Pengemasan Nata de coco. ....	13
E. Pengawetan Pangan.....	16
- Kerusakan Mikroorganisme karena Pemanasan .....	17
- Faktor-faktor yang Mempengaruhi Ketahanan Panas .....	18
<b>III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....</b>	<b>20</b>
A. Bahan.....	20
B. Alat.....	20
C. Jalannya Penelitian.....	21
1. Penelitian Pendahuluan.....	21
2. Penelitian Utama.....	22



D. Metode Analisa.....	22
E. Tempat Penelitian.....	24
F. Rancangan Percobaan.....	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
A. Kekeruhan Larutan Gula .....	25
B. Jumlah Total Bakteri.....	29
C. pH .....	37
D. Tekstur.....	42
V. KESIMPULAN & SARAN.....	49
Daftar Pustaka	
Lampiran	