

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	5
1.3. Batasan Masalah.....	5
1.4. Tujuan Penelitian.....	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II DASAR TEORI	7
2.1. Keju Halloumi	7
2.2. Nata	11
2.3. Bakteri <i>Acetobacter Xylinum</i>	14
2.4. Proses Terbentuknya Nata	16
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1. Alat dan Bahan Penelitian.....	22
3.2. Tata Laksana Penelitian	22
3.3. Rencana Analisis Hasil Penelitian.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1. Uji Normalitas dan Homogenitas.....	41
4.2. Pengaruh Sukrosa Terhadap Rendemen, Bobot Tuntas, Ketebalan, Kadar Air, Kadar Gula Reduksi, dan Kadar Serat Kasar.....	43
4.3. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Rendemen, Bobot Tuntas, Ketebalan, Kadar Air, Kadar Gula Reduksi, dan Kadar Serat Kasar	53
4.4. Uji Hedonik dan <i>Ranking</i>	65
4.5. Perbandingan Nilai BOD dan COD	70
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	73
5.1 Kesimpulan	73
5.2 Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	80