



	Halaman
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
BAB I. PENDAHULUAN	1
I.1. Latar belakang permasalahan	1
I.2. Tujuan	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	6
II.1. Sakarosa	6
Pembentukan sakarosa dalam batang tebu	9
II.2. Gula reduksi	9
II.3. Koloid	11
II.4. Asam-asam organik	12
II.5. Proses penjernihan	12
II.6. Teknologi JSP (Juice Syrup Purifi cation)	16
II.6.1. Penjernihan nira mentah	16
II.6.2. Penjernihan nira pekat	19
BAB III. BAHAN DAN METODA	21
III.1. Bahan	21
III.2. Alat	21
III.3. Metoda	21
Pelaksanaan Percobaan	22
Cara mengevaluasi hasil	23
BAB IV. HASIL DAN ANALISIS HASIL	24
BAB V. PEMBAHASAN DAN KESIMPULAN	36
V.1. Pembahasan	36
V.2. Kesimpulan	38
V.3. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40