

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR PERSAMAAN	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	vii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Batasan Masalah	8
1.4 Tujuan Penelitian	8
1.5 Manfaat Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 <i>Nata De Coco</i>	10
2.2 Jenis-Jenis Nata	15
2.3 Tahapan Pembuatan <i>Nata de coco</i>	17
2.4 <i>Acetobacter Xylinum</i>	20
2.5 Zwavelzure Ammoniak (ZA)	22
2.6 Limbah Cair Industri Tempe	23
2.7 Pengemasan	27
2.8 Penyimpanan Bahan Pangan	30
2.9 Pengujian Organoleptik	32
2.10 Besar Sampel Penelitian	36
2.11 Parameter Mutu Produk	36
2.12 Penentuan Umur Simpan	40
2.13 <i>Arrhenius</i>	47
BAB III METODE PENELITIAN	52
3.1 Obyek Penelitian	52
3.2 Data	52
3.3 Metode Pengumpulan Data	53
3.4 Tahapan Penelitian dan Analisis	54
3.5 Rancangan Percobaan	73
3.6 Diagram Alir Penelitian	73
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	76
4.1 Industri Tempe Kweni	76
4.2 Deskripsi Bahan Baku	79
4.3 Proses Pembuatan <i>Nata de Coco</i> Tanpa ZA hingga Menjadi Produk dalam Kemasan	81

4.4 Deskripsi Kemasan Produk	85
4.5 Perubahan Karakteristik Produk Minuman <i>Nata de Coco</i> Bebas ZA dan Bahan Pengawet Selama Masa Penyimpanan	87
4.6 Uji Organoleptik	108
4.7 Penentuan Umur Simpan Menggunakan Metode ASLT dengan Persamaan Arrhenius	116
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	122
5.1 Kesimpulan	122
5.2 Saran	122
DAFTAR PUSTAKA	123
LAMPIRAN	128