



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR RUMUS	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Batasan Masalah	7
1.4. Tujuan Penelitian	8
1.5. Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Tanaman Kelapa	9
2.2. <i>Nata de Coco</i>	10
2.3. Kandungan Gizi dan Syarat Mutu <i>Nata de Coco</i>	12
2.4. Bahan Baku dan Proses Pembuatan <i>Nata de Coco</i>	13
2.5. Karagenan	16
2.6. Kemasan.....	20
2.7. Pendugaan Umur Simpan.....	23
2.8. Warna.....	26
2.9. Analisis Varians (ANOVA).....	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1. Objek Penelitian.....	30
3.2. Alat dan Bahan.....	31



3.3. Tempat dan Waktu Penelitian	31
3.4. Data dan Metode Pengumpulan Data.....	32
3.5. Tahapan Penelitian	33
3.6. Metode Analisis Data.....	38
3.7. Rancangan Percobaan	39
3.8. Diagram Alir Penelitian	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
4.1. Gambaran Umum Objek Penelitian	44
4.2. Hasil Penelitian Pendahuluan.....	46
4.3. Proses Pembuatan Sampel <i>Nata de Coco</i>	47
4.4. Deskripsi dan Karakteristik Bahan Pengemas	52
4.5. Perubahan Karakteristik Mutu <i>Nata de Coco</i> Hasil Pewarnaan Selama Penyimpanan.....	53
4.5.1. Parameter Warna.....	56
4.5.2. Parameter Tekstur	76
4.5.3. Parameter pH	86
4.6. Pendugaan Umur Simpan <i>Nata de Coco</i> Hasil Pewarnaan.....	94
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	98
5.1. Kesimpulan	98
5.2. Saran.....	99
DAFTAR PUSTAKA	100
LAMPIRAN.....	105