

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Lebah Madu	4
2.2 Madu	8
2.3 Komposisi Kimia Madu	9
2.3.1 Enzim	9
2.3.2 Hidroksimetilfurfural (HMF)	9
2.3.3 Karbohidrat	10
2.3.4 Air	10
2.3.5 Asam	11
2.4 Mutu Madu.....	12
BAB III HIPOTESIS DAN RANCANGAN PENELITIAN	14
3.1 Hipotesis.....	14
3.2 Rancangan Penelitian	14
BAB IV METODE PENELITIAN	16
4.1 Waktu dan Lokasi Penelitian	16
4.2 Bahan dan Alat Penelitian.....	16
4.2.1 Bahan Penelitian.....	16
4.2.2 Alat Penelitian.....	17
4.3 Pelaksanaan Penelitian	18
4.3.1 Pengambilan Data Primer dan Sekunder.....	18
4.3.2 Pengujian Sampel.....	18
4.3.2.1 Uji Organoleptik	18
a. Bau.....	18
b. Rasa	18
c. Warna	19
4.3.2.2 Uji Laboratoris	19
a. Aktivitas Enzim Diastase	19
b. Hidroksimetilfurfural (HMF)	20
c. Kadar Air	22
d. Gula Pereduksi	22

e.	Sukrosa	22
f.	Keasaman	23
g.	Padatan Tak Larut dalam Air	23
h.	Kadar Abu	24
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		25
5.1	Sumber Asal Madu	25
5.1.1	Topografi Kawasan	25
5.1.2	Jenis Lebah	26
5.1.3	Sumber Nektar Madu	27
5.1.4	Proses Pemanenan Madu	29
5.1.5	Jenis Madu yang Dihasilkan	33
5.2	Pengujian Madu	34
5.2.1	Uji Organoleptik	34
5.2.1.1.	Bau	34
5.2.1.2.	Rasa	36
5.2.1.3.	Warna	38
5.2.2	Uji Laboratoris	40
5.2.2.1	Aktivitas Enzim Diastase	40
5.2.2.2	Hidroksimetilfurfural (HMF)	43
5.2.2.3	Kadar Air	44
5.2.2.4	Gula Pereduksi	47
5.2.2.5	Gula Total	51
5.2.2.6	Sukrosa	53
5.2.2.7	Keasaman	55
5.2.2.8	Padatan Tak Larut dalam Air	59
5.2.2.9	Kadar Abu	61
5.3	Perbandingan Hasil Pengujian Madu dengan Standar SNI	65
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		68
6.1.	Kesimpulan	68
6.2.	Saran	68
DAFTAR PUSTAKA		69
LAMPIRAN		72