

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
II. KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Nira Kelapa.....	7
2.2 Penyadapan Nira Kelapa.....	9
2.3 Kerusakan Nira Kelapa Selama Penyadapan.....	9
2.4 Penambahan Bahan Pengawet Pada Nira Kelap.....	10
2.5 Nira Sebagai Bahan Baku Gula Kelapa.....	12

2.6	Definisi Bahan Pengawet Secara Umum.....	12
2.7	Sifat Fisik dan Kimia Metil <i>p</i> -Asam Hidroksibenzoat	13
2.8	Sifat Antimikrobia Metil <i>p</i> -Asam Hidroksibenzoat	14
2.9	Aplikasi Metil <i>p</i> -Asam Hidroksibenzoat dalam	
	Produk Pangan.....	15
III.	METODE PENELITIAN	17
3.1	Bahan Penelitian.....	17
	3.1.1 Sampel Nira Kelapa.....	17
	3.1.2 Bahan Kimia.....	17
3.2	Alat Penelitian.....	18
	3.2.1 Alat Analisis.....	18
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.4	Tahap Penelitian	19
	3.4.1 Persiapan Pengawet.....	19
	3.4.2 Aplikasi Penggunaan Pengawet.....	21
	3.4.3 Penyadapan Nira.....	23
3.5	Analisis Data.	24
3.6	Metode Analisis.....	24
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1	Penelitian Volume dan Penentuan Jenis Pengawet	
	Nira Kelapa Hasil Sadap.....	28
4.2	Karakteristi Fisik dan Kimia Nira Kelapa	
	Hasil Sadap	34

4.2.1	pH.....	34
4.2.2	Total Padatan Terlarut.....	42
4.2.3	Total Gula.....	47
4.2.4	Gula Reduksi.....	53
4.2.5	Sukrosa.....	62
4.2.6	Kadar Air.....	71
4.3	Karakteristik Nira Kelapa Hasil Sadap Sebagai Bahan Baku Gula Kelapa.....	77
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	80
5.1	Kesimpulan	80
5.2	Saran	81
	DAFTAR PUSTAKA	84
	LAMPIRAN	86

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Mikroorganisme pada Nira Kelapa.....	7
Tabel 2.2	Karakteristik Nira Kelapa Hasil Sadap.....	9
Tabel 2.3	Karakteristik Gula Kelapa Berdasarkan Karakteristik Kimia Nira Kelapa.....	12
Tabel 3.1	Perlakuan Pengawet pada Nira Kelapa Hasil Sadap	22
Tabel 3.2	Skema Pengacakan Perlakuan Penambahan Pengawet.....	23
Tabel 4.1	Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pengawet Sintetis dan Alami terhadap Nilai pH pada Nira Kelapa Hasil Sadap	30
Tabel 4.2	Pengaruh Penambahan Pengawet Bubuk Kapur dan Metil <i>p</i> -Asam Hidroksibenzoat terhadap Nilai pH Pada Nira Kelapa Hasil Sadap.....	33
Tabel 4.3	Karakteristik Nira Kelapa Hasil Sadap Sebagai Bahan Baku Gula Kelapa.....	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Struktur Metil <i>p</i> -Asam Hidroksibenzoat.....	14
Gambar 3.2	Tahap Penelitian.....	19
Gambar 4.1	Volume Nira Hasil Sadap Selama Penyadapan.....	29
Gambar 4.2	pH Nira Kelapa pada Berbagai Kondisi Cuaca.....	34
Gambar 4.3	Total Padatan Terlarut Nira Kelapa pada Berbagai Kondisi Cuaca.....	42
Gambar 4.4	Total Gula Nira Kelapa pada Berbagai Kondisi Cuaca	47
Gambar 4.5	Gula Reduksi Nira Kelapa pada Berbagai Kondisi Cuaca	53
Gambar 4.6	Sukrosa Nira Kelapa pada Berbagai Kondisi Cuaca	62
Gambar 4.7	Kadar Air Nira Kelapa pada Berbagai Kondisi Cuaca	71

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pembuatan Pengawet Bubuk Kapur.....	86
Lampiran 2. Pembuatan Pengawet Campuran Bubuk Kapur dan Getah Manggis.....	87
Lampiran 3. Penambahan Pengawet Pada Proses Penyadapan Nira Kelapa	88
Lampiran 4. Penyadapan Nira Kelapa.....	89
Lampiran 5. Perhitungan Penentuan Konsentrasi Pengawet Metil <i>p</i> -Asam Hidroksibenzoat Pada Nira Kelapa Hasil Sadap.....	90
Lampiran 6. Karakteristik Nira Kelapa Hasil Sadap pada Cuaca Cerah, Gerimis, dan Hujan Deras.....	92
Lampiran 7. Foto Penyadapan Nira Kelapa	94
Lampiran 8. Nira Kelapa Hasil Sadap dengan Berbagai Perlakuan.....	97