



DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	v
Daftar Tabel	vi
Daftar Gambar	vii
Daftar Lampiran	viii
Intisari	ix
Abstrak	x
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 4
2.1 Daging Kelapa	4
2.2 Santan Kelapa	5
2.3 Skim Kelapa	6
2.4 Nata	7
2.4.1 <i>Acetobacter xylinum</i>	7
2.4.2 Faktor eksternal yang mempengaruhi terbentuknya nata	8
2.5 Syarat Mutu Nata	10



BAB III BAHAN dan METODE PENELITIAN	12
3.1 Bahan	12
3.2 Alat	12
3.3 Tahap Penelitian	13
3.3.1 Sterilisasi Alat gelas	13
3.3.2 Pembuatan Skim Santan	13
3.3.3 Pembuatan Starter	13
3.3.4 Pengaruh variasi sukrosa pada pembuatan nata dari skim santan	14
3.3.5 Pengaruh variasi ammonium sulfat pada pembuatan nata dari skim santan	15
3.3.6 Pengaruh lama fermentasi dalam pembuatan nata dari skim santan	16
3.4 Pengujian Parameter	17
3.4.1 Analisis Berat Basah	17
3.4.2 Analisis Kadar Air	18
3.4.3 Analisis Berat Kering	18
3.4.4 Analisis Ketebalan	18
3.4.5 Analisis Derajat Keasaman	19
3.4.6 Uji Warna	19
3.4.7 Uji Tekstur	20
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 21
4.1 Pengaruh penambahan sukrosa dalam pembuatan nata dari <i>whey</i> santan	21
4.1.1 Berat	21
4.1.2 Tebal	23
4.1.3 Kadar Air	24
4.1.4 Tingkat Keasaman (pH)	24

4.1.5 Volume Cairan Sisa	25
4.1.6 Warna	26
4.1.7 Kekenyalan Nata	27
4.2 Pengaruh penambahan ammonium sulfat dalam pembuatan nata dari skim santan	28
4.2.1 Berat	28
4.2.2 Tebal	29
4.2.3 Kadar Air	30
4.2.4 Tingkat Keasaman (pH)	31
4.2.5 Volume Cairan Sisa	31
4.2.6 Warna	32
4.2.7 Kekenyalan Nata	32
4.3 Pengaruh lama fermentasi dalam pembuatan nata dari <i>whey</i> santan	33
4.3.1 Berat	33
4.3.2 Tebal	35
4.3.3 Kadar Air	36
4.3.4 Tingkat Keasaman (pH)	36
4.3.5 Volume Cairan Sisa	36
4.3.6 Warna	37
4.3.7 Kekenyalan Nata	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Kesimpulan	39
5.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40