

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Tabel	vii
Daftar Gambar.....	viii
Daftar Lampiran	ix
Intisari	x
Abstract	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Buah Kelapa	5
2.2 Santan	6
2.3 Nata	8
2.3.1 <i>Acetobacter xylinum</i>	8
2.3.2 Proses Terbentuknya Nata	9
2.3.3 Faktor-Faktor yang Memengaruhi Pembentukan Nata	10
2.3.4 Syarat Mutu Nata.....	13
BAB III BAHAN DAN METODE	
3.1 Bahan Penelitian.....	15
3.2 Peralatan Penelitian	15
3.3 Tahapan Penelitian	
3.3.1 Sterilisasi Peralatan	15

3.3.2 Pembuatan Santan	16
3.3.3 Pembuatan Starter.....	16
3.3.4 Pembuatan Nata dengan Variasi Penambahan Sukrosa	16
3.3.5 Pembuatan Nata dengan Variasi Penambahan Ammonium Sulfat	18
3.3.6 Pembuatan Nata dengan Variasi Lama Fermentasi.....	19
3.4 Cara Analisis	
3.4.1 Analisis Berat Basah Nata	21
3.4.2 Analisis Kadar Air	21
3.4.3 Analisis Berat Kering Nata.....	22
3.4.4 Analisis Ketebalan	22
3.4.5 Analisis Derajad Keasaman atau pH Medium.....	22
3.4.6 Uji Warna	22
3.4.7 Uji Tekstur.....	23
3.5 Rancangan Percobaan.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Nata dari Santan Terhadap Rendemen dan Karakteristik Nata.....	24
4.2 Pengaruh Penambahan Ammonium Sulfat pada Pembuatan Nata dari Santan Terhadap Rendemen dan Karakteristik Fisik Nata.....	31
4.3 Pengaruh Lama Fermentasi pada Pembuatan Nata dari Santan Terhadap Rendemen dan Karakteristik Fisik Nata.....	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	43
5.2 Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	48