

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR NOTASI.....	xiv
INTISARI.....	xv
<i>ABSTRACT</i> .....	xvi
 <b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	 <b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	3
1.2.1. Tujuan Umum.....	3
1.2.2. Tujuan Khusus.....	4
1.3. Manfaat Penelitian.....	4
1.4. Batasan Penelitian.....	5
 <b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	 <b>6</b>
2.1. Tanaman Sorgum.....	6
2.2. Nira Sorgum.....	10
2.3. Kandungan Gula.....	11
2.4. Densitas.....	13
2.5. Viskositas.....	14
2.6. Gula Pereduksi.....	15

<b>BAB III. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>16</b>
3.1. Pendekatan Teori.....	16
3.1.1. Kadar Total Padatan Terlarut.....	16
3.1.2. Viskositas.....	18
3.3.3. Densitas.....	18
3.1.4. Koefisiensi Determinasi.....	19
3.1.5. Analisis Statistik.....	20
3.2. Pelaksanaan Penelitian.....	20
3.2.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
3.2.2. Alat dan Bahan Penelitian.....	21
3.2.2.1. Alat Proses.....	21
3.2.2.2. Alat Ukur.....	25
3.2.2.3. Bahan.....	28
3.3. Prosedur Penelitian.....	29
3.3.1. Variasi yang dilakukan.....	29
3.3.2. Pengambilan Data.....	30
3.4. Diagram Alir Penelitian.....	34
 <b>BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	 <b>35</b>
4.1. Kadar Total Padatan Terlarut Awal menurut Variasi Umur Tanaman.....	35
4.2. Perubahan Total Padatan Terlarut Selama Pemasakan.....	37
4.2.1. Perubahan Total Padatan Terlarut Nira Sorgum.....	37
4.2.2. Laju Perubahan Total Padatan Terlarut .....	41
4.2.3. Kadar Total Padatan Terlarut Berdasarkan $k_B$ observasi.....	45
4.3. Perubahan Viskositas Selama Pemasakan.....	50
4.3.1 Perubahan Viskositas Nira Sorgum.....	50
4.3.2. Laju Perubahan Viskositas.....	53
4.3.3. Viskositas Prediksi Berdasarkan $k_\mu$ Observasi.....	54

4.4. Perubahan Densitas Selama Pemasakan.....	57
4.4.1. Perubahan Densitas Nira Sorgum.....	57
4.4.2. Laju Perubahan Densitas.....	60
4.4.3. Densitas Prediksi Berdasarkan kp observasi.....	62
4.5. Analisis Kandungan Gula pada Nira Sorgum.....	65
 <b>BAB V. PENUTUP.....</b>	 <b>69</b>
5.1. Kesimpulan.....	69
5.2. Saran.....	70
 <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	 <b>72</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>76</b>