

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR RUMUS	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
ABSTRAK	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Batasan Masalah	5
1.4. Tujuan Penelitian	5
1.5. Manfaat Penelitian	6

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Kelapa	7
2.2. Nira Kelapa	9
2.3. Produk Olahan Nira Kelapa	14
2.3.1. Gula Kelapa	14
2.3.2. Gula Semut	19
2.3.3. Mutu Gula Kelapa	22
2.4. Kabupaten Kulonprogo	23
2.5. Indikasi Geografis	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	32
3.1. Objek Penelitian	32
3.2. Pengumpulan Data	33
3.2.1. Data yang Diperlukan	33
3.2.2. Teknik Pengumpulan Data	35
3.3. Diagram Alir Penelitian	36
3.4. Analisa Bahan yang Dilakukan	37
3.5. Rancangan Percobaan	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42
4.1. Informasi Geografis	43
4.1.1. Kabupaten Kulonprogo	45
4.1.2. Kabupaten Bantul	47
4.1.3. Kabupaten Gunung Kidul	50

4.1.4. Kabupaten Purworejo	52
4.2. Proses Produksi Gula Semut	52
4.2.1. Asal Bahan Baku	52
4.2.2. Sistem Pengambilan Nira Kelapa	52
4.2.3. Pengolahan Gula Semut dari Nira Kelapa	53
4.3. Karakteristik Kimia Nira Kelapa	58
4.3.1. Kadar Air	59
4.3.2. Kadar Abu	62
4.3.3. Derajat Keasaman (pH)	64
4.3.4. Gula Reduksi	66
4.3.5. Gula Total	67
4.3.6. Kadar Sukrosa	69
4.4. Karakteristik Fisik Nira Kelapa	71
4.4.1. Kekentalan (Viskositas)	72
4.4.2. Total Padatan ($^{\circ}$ Brix)	74
4.4.3. Warna	76
4.5. Pengaruh Faktor Alam terhadap Karakteristik Nira Kelapa	82
4.5.1. Ketinggian (<i>Altitude</i>)	82
4.5.2. Curah Hujan	84
4.5.3. Suhu	86
4.5.4. Kelembapan	87
4.6. Karakteristik Nira Kelapa berdasarkan Asal Usul Geografis	88
4.7. Sistem Distribusi dan <i>Traceability</i> Produk Gula Kelapa Bersertifikasi	
Indikasi Geografis	92



BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	95
5.1. Kesimpulan	95
5.2. Saran	96
DAFTAR PUSTAKA	97