

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pembatasan Masalah	5
D. Perumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Kegunaan Penelitian	6
BAB II. DESKRIPSI TEORITIS DAN KERANGKA BERPIKIR	
A. Deskripsi Teoritis	7
1. Nata	7
2. Nata de Lontar	9
3. Bahan yang Dibutuhkan dalam Pembuatan Nata de Lontar	11
4. Bakteri Nata :Acetobacter	16
5. Modifikasi Pembuatan Nata	19
6. Proses Pembuatan Nata	21
7. Faktor yang Mempengaruhi Produksi Nata	24
8. Syarat Mutu Nata	26
B. Kerangka Berpikir	28
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu	30
B. Alat dan Bahan	30

C. Metode Penelitian	32
D. Desain Penelitian	32
E. Prosedur Penelitian	33
F. Instrumen Penelitian	39
G. Teknik Pengambilan Data	40
H. Hipotesis Penelitian	41
I. Teknik Analisis Data	42
BAB IV. HASIL PENELITIAN	
A. Deskripsi Data	45
B. Hasil Pengujian Hipotesis	53
C. Interpretasi Hasil Penelitian	61
D. Kelemahan Penelitian	63
BAB V. KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN	
A. Kesimpulan	66
B. Implikasi	67
C. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	

Daftar Tabel

Tabel 2.1.	Perbandingan Sifat Kimia dan Prodiksi Nira Aren, Nira Kelapa dan Nira Lontar	10
Tabel 2.2	Syarat Mutu Nata Menurut SNI	27
Tabel 3.1	Tahapan Penelitian Nata	32
Tabel 3.2	Matriks Desain Penelitian Aspek Penilaian Nata de Lontar dengan Perbedaan Nilai pH Media	33
Tabel 3.3	Kriteria Penilaian Pada Kuesioner Uji Organoleptik	40
Tabel 4.1	Hasil Uji Laboratorium Nata de Lontar	48
Tabel 4.2	Hasil Uji Organoleptik Terhadap Kualitas Warna Nata de Lontar ...	50
Tabel 4.3	Hasil Uji Organoleptik Terhadap Kualitas Kekenyalan Nata de Lontar	51
Tabel 4.4.	Analisis Ragam RAL untuk Aspek Kadar Air	54
Tabel 4.5	Analisis Ragam RAL untuk Aspek Kekenyalan	54
Tabel 4.6	Analisis Ragam RAL untuk Aspek Ketebalan	54
Tabel 4.7	Analisis Ragam RAL untuk Aspek Derajat Putih	55
Tabel 4.8	Analisis Ragam RAL untuk Aspek Tekstur	56
Tabel 4.9	Analisis Ragam RAL untuk Aspek Serat Kasar	57
Tabel 4.10	Hasil Pengujian Hipotesis Kekenyalan Nata de Lontar	58
Tabel 4.11	Hasil Pengujian Dengan Uji Turkey's Terhadap Kekenyalan Nata de Lontar dengan Nilai pH Media Berbeda.....	59
Tabel 4.12	Hasil Pengujian Hipotesis Warna Nata de Lontar	59

Daftar Gambar

Gambar 3.1	Skema Pembuatan Nata de Lontar dengan Perbedaan Nilai pH Media	38
Gambar 4.1	Grafik Hasil Pengujian Mutu Organoleptik dari Aspek Warna Nata de Lontar dengan pH Media Berbeda.....	51
Gambar 4.2	Grafik Hasil Pengujian Mutu Organoleptik dari Aspek Kekenyalan Nata de Lontar dengan pH Media Berbeda.....	52
Gambar 4.3	Grafik Peringkat Nata de Lontar dengan Perbedaan Nilai pH Media	63