

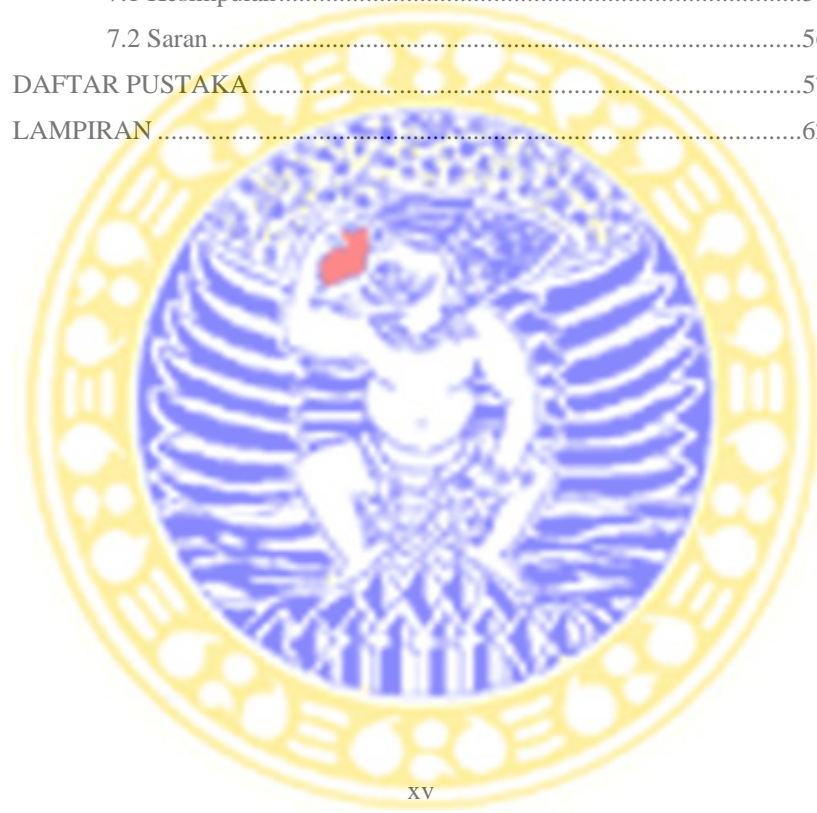
DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
RINGKASAN.....	viii
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Madu	5
2.1.1 Karakteristik Madu	5
2.1.2 Jenis Madu	7
2.1.3 Khasiat Madu	7
2.1.4 Syarat Mutu Madu	8
2.1.4.1 Organoleptis (Bau dan rasa)	8
2.1.4.2 Aktivitas enzim diastase	10

2.1.4.3 Hidroksimetilfurfural (HMF)	11
2.1.4.4 Kadar air	12
2.1.4.5 Gula Pereduksi	13
2.1.4.6 Sukrosa	15
2.1.4.7 Keasaman	16
2.1.4.8 Padatan Tidak larut air.....	17
2.1.4.9 Kadar Abu	17
2.1.4.10 Cemaran logam (Pb, Cd, Hg, As).....	18
2.1.4.11 Kloramfenikol	20
2.1.4.12 Cemaran Mikroba.....	21
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL.....	23
3.1 Uraian Kerangka Konseptual.....	23
3.2 Skema Kerangka Konseptual.....	25
BAB IV METODE PENELITIAN	26
4.1 Alat, Instrumen dan Bahan Penelitian	26
4.1.1 Alat.....	26
4.1.1 Instrumen	26
4.1.2 Bahan	27
4.1.3 Sampel	27
4.2 Kerangka Operasional	28
4.3 Tahapan Metode Penelitian	29
4.3.1 Persiapan Sampel.....	29
4.3.2 Uji Organoleptik	29
4.3.2.1 Prosedur uji organoleptis	29
4.3.2.2 Cara menyatakan hasil uji organoleptis	29
4.3.3 Uji Aktifitas Enzim Diastase.....	30
4.3.3.1 Pembuatan Pereaksi.....	30

4.3.3.2 Standardisasi Iodine (I_2)	31
4.3.3.3 Persiapan Sampel Uji	31
4.3.3.4 Penetapan Absorban	31
4.3.4 Uji hidrosimetilfurfural (HMF).....	32
4.3.4.1 Pembuatan Pereaksi.....	32
4.3.4.2 Prosedur Uji Hidrosimetilfurfural	33
4.3.5 Uji kadar air	33
4.3.5.1 Prosedur Uji Kadar Air (Metode Gravimetri)	33
4.3.6 Uji Keasaman.....	34
4.3.6.1 Prosedur Uji Keasaman	34
4.3.7 Uji Kadar Abu.....	34
4.3.7.1 Prosedur Uji Kadar Abu	34
4.3.8 Uji Padatan Tak Larut Air.....	35
4.3.8.1 Prosedur Uji Padatan Tak Larut Air	35
4.3.9 Uji Cemaran Logam (Pb, Cd, Hg, As)	35
4.3.10 Uji Kloramfenikol.....	35
4.3.11 Uji Cemaran Mikroba	35
4.3.12 Uji Gula Pereduksi dan Uji Kadar Sukrosa.....	34
BAB V HASIL PENELITIAN	37
5.1 Persiapan Sampel.....	37
5.2 Uji Organoleptik.....	37
5.3 Uji Aktivitas Enzim Diastase.....	38
5.4 Uji Hidrosimetilfurfural (HMF).....	39
5.5 Uji Kadar Air	44
5.6 Uji Keasaman	44
5.7 Uji Kadar Abu	46
5.8 Uji Padatan Tidak Larut Air	47

5.9 Uji Cemar Logam	48
5.10 Uji Kloramfenikol.....	48
5.11 Uji Cemar Mikroba.....	48
5.11.1 Angka Lempeng Total (ALT)	48
5.11.2 Angka Paling Mungkin (APM) koliform	48
5.11.3 Kapang dan Khamir	49
5.12 Uji Gula Pereduksi.....	49
5.13 Uji Kadar Sukrosa	49
BAB VI PEMBAHASAN	50
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	56
7.1 Kesimpulan.....	56
7.2 Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	57
LAMPIRAN	62



DAFTAR TABEL

	Halaman
II.1 Persyaratan mutu madu menurut SNI 01-3545-2013	9
IV.1 Hubungan antara titik akhir pencampuran (menit) dengan nilai absorban menurut SNI 01-3545-2013	32
V.1 Hasil uji organoleptik.....	38
V.2 Hasil uji aktivitas enzim diastase	39
V.3 Hasil uji hidrosimetilfurfural (HMF)	40
V.4 Hasil uji kadar air.....	44
V.5 Hasil uji keasaman	45
V.6 Hasil uji kadar abu	46
V.7 Hasil uji padatan tidak larut air	47
VI.1 Hasil uji aktivitas enzim diastase.....	63
VI.2 Hasil uji keasaman.....	68
VI.3 Hasil uji hidrosimetilfurfural (HMF).....	70
VI.4 Hasil uji kadar air	72
VI.5 Hasil uji kadar abu.....	74
VI.6 Hasil uji padatan tidak larut air.....	76
VI.7 Hasil uji cemaran logam	78
VI.8 Hasil uji kloramfenikol.....	80
VI.9 Hasil uji gula pereduksi	81
VI.10 Hasil uji sukrosa	82
VI.11 Ekuivalen natrium tiosulfat	84
VI.12 Hasil uji ALT dan APM	85
VI.12 Hasil uji kapang khamir.....	86
VI.14 Rekapitulasi hasil uji mutu madu	87

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1.1 Absorban I_2 dengan pati selama waktu inkubasi dengan madu ML	64
1.2 Absorban I_2 dengan pati selama waktu inkubasi dengan madu MD	65
1.3 Absorban I_2 dengan pati selama waktu inkubasi dengan madu P-IRT ..	66
1.4 Absorban I_2 dengan pati selama waktu inkubasi dengan madu TR	67
2.1 Contoh Produk Madu di Surabaya.....	5
2.2 Pembentukan hidroksimetilfurfural (HMF)	11
2.3 Profil spektra hidroksimetilfurfural (HMF)	12
2.4 Glukosa.....	14
2.5 Fruktosa	14
2.6 Sukrosa	15
2.7 Beberapa Indikator Untuk Titrasi Asam Basa	17
3.1 Skema Kerangka Konseptual	25
4.1 Kerangka Operasional	28
5.1 Spektra sampel madu ML.....	41
5.2 Spektra sampel madu MD.....	41
5.3 Spektra sampel madu TR.....	42
5.4 Spektra sampel madu P-IRT	43

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Uji Aktivitas Enzim diastase	63
Lampiran 2 Uji Keasaman	68
Lampiran 3 Uji Hidroksimetilfurfural (HMF)	70
Lampiran 4 Uji Kadar Air.....	72
Lampiran 5 Uji Kadar Abu.....	74
Lampiran 6 Uji Padatan Tidak Larut Air.....	76
Lampiran 7 Uji Cemaran Logam.....	78
Lampiran 8 Uji Kloramfenikol	80
Lampiran 9 Uji gula pereduksi dan uji kadar sukrosa	81
Lampiran 10 Uji Cemaran Mikroba.....	85
Lampiran 11 Rekapitulasi Hasil Uji Mutu Madu.....	87

