

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENYATAAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN NASKAH SKRIPSI.....	iii
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI	iv
SURAT PERNYATAAN TENTANG ORISINALITAS	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR	ix
UCAPAN TERIMAKASIH.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Asumsi Penelitian	5
1.4 Hipotesis Penelitian	6
1.4.1 Hipotesis kerja	6
1.4.2 Hipotesis statistik.....	6
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tebu Hijau	8
2.2 Fermentasi.....	11
2.3 Nata.....	13
2.3.1 Pengertian nata	13
2.3.2 Mekanisme pembentukan nata	13
2.3.3 Karakteristik nata.....	14
2.3.4 Kondisi dan media pertumbuhan nata	15
2.3.5 Pembuatan nata.....	16
2.3.6 Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kualitas nata	17
2.4 Stater nata	20
2.5 Bakteri <i>Acetobacter xylinum</i>	20
2.6 Mutu Fisik.....	25
2.7 Sifat Organoleptik.....	25
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	27
3.2 Bahan dan Alat	27
3.3 Prosedur Penelitian	27
3.3.1 Cara kerja.....	27
3.3.2 Skema penelitian	31

3.3.3 Rancangan penelitian.....	32
3.3.4 Variabel penelitian.....	33
3.3.5 Pengambilan data.....	34
3.3.6 Analisis data	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian.....	35
4.1.1 Variasi konsentrasi substrat terhadap ketebalan, berat, dan kadar air nata de tejo	35
4.1.2 Variasi lama fermentasi terhadap ketebalan, berat, dan kadar air nata de tejo	39
4.1.3 Variasi kombinasi konsentrasi substrat dan lama fermentasi terhadap ketebalan, berat, dan kadar air berat nata de tejo	44
4.1.4 Organoleptik dan pH	50
4.2 Pembahasan	51
4.2.1 Pengaruh variasi konsentrasi substrat terhadap ketebalan, berat, dan kadar air nata de tejo	51
4.2.2 Pengaruh variasi lama fermentasi ketebalan, berat, dan kadar air nata de tejo	56
4.2.3 Pengaruh kombinasi antara konsentrasi substrat terhadap ketebalan, berat, dan kadar air nata de tejo	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	66
5.2 Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	