

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENYATAAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN NASKAH SKRIPSI.....	iii
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI .....	iv
SURAT PERNYATAAN TENTANG ORISINALITAS .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vii
ABSTRAK .....	ix
<i>ABSTRACT</i> .....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv

### BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Asumsi Penelitian .....	3
1.4 Hipotesis Penelitian .....	4
1.4.1 Hipotesis kerja .....	4
1.4.2 Hipotesis statistik.....	4
1.5 Tujuan Penelitian .....	5
1.6 Manfaat Penelitian .....	5

### BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tanaman Tebu .....	6
2.1.1 Fase Pertumbuhan Tanaman Tebu.....	9
2.1.2 Kandungan Tanaman Tebu.....	10
2.1.3 Faktor Pertumbuhan .....	12
2.2 Fermentasi.....	13
2.3 Nata.....	15
2.3.1 Pengertian nata .....	15
2.3.2 Karakteristik nata.....	17
2.3.3 Kondisi dan media pertumbuhan nata .....	17
2.3.4 Pembuatan nata.....	18
2.3.5 Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kualitas nata .....	19
2.4 Stater nata .....	24
2.5 Bakteri <i>Acetobacter xylinum</i> .....	23
2.6 Mutu Fisik.....	29
2.6 Sifat Organoleptik.....	30

### BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	31
3.2 Bahan dan Alat .....	31
3.2.1 Bahan .....	31

3.2.2 Alat .....	31
3.3 Prosedur Penelitian .....	32
3.3.1 Preparasi sampel dan alat .....	32
3.3.2 Pembuatan nata.....	32
3.3.3 Pemanenan nata .....	32
3.3.4 Analisis ketebalan.....	33
3.3.5 Analisis berat .....	33
3.3.6 Uji organoleptik .....	34
3.3.7 Penentuan pH sampel .....	34
3.4 Skema Penelitian .....	35
3.5 Rancangan Penelitian.....	36
3.6 Variabel Penelitian.....	37
3.7 Analisis Data.....	38
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Hasil Penelitian.....	40
4.1.1 Variasi konsentrasi sukrosa terhadap ketebalan dan berat nata de tejo.....	40
4.1.2 Variasi lama fermentasi terhadap ketebalan, dan berat nata de tejo .....	43
4.1.3 Variasi kombinasi konsentrasi sukrosa dan lama fermentasi terhadap ketebalan, dan berat nata de tejo .....	46
4.2 Pembahasan .....	50
4.2.1 Pengaruh variasi konsentrasi sukrosa terhadap ketebalan, dan berat nata de tejo .....	50
4.2.2 Pengaruh variasi lama fermentasi ketebalan, dan berat nata de tejo .....	54
4.2.3 Pengaruh kombinasi antara konsentrasi sukrosa terhadap ketebalan, dan berat nata de tejo .....	56
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan .....	60
5.2 Saran.....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	61
<b>LAMPIRAN</b>	