

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR LAMPIRAN	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I Pendahuluan.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Waktu dan Tempat Penelitian	2
1.5 Manfaat Penelitian	2
BAB II Tinjauan Pustaka	3
2.1 Wortel	3
2.1.1 Nata.....	4
2.1.2 Sukrosa	6
2.1.3 Bakteri <i>Acetobacterxilinum</i>	6
2.1.4 Proses Pembuatan Nata.....	7
2.1.5 Serat	8

2.1.6 Analisis kuantitatif kadar gula dengan metode <i>luff schoorl</i>	9
BAB III Metode Penelitian	10
BAB IV Alat dan Bahan.....	11
IV.1 Alat	11
IV.2 Bahan.....	11
BAB V Prosedur	12
V.1 Penyiapan Sampel.....	12
V.2 Analisis Gula dalam Jus Wortel	12
V.2.1 Pembuatan Larutan <i>Luff Schoorl</i>	12
V.2.2 Pembuatan Larutan KI 20%	12
V.2.3 Pembuatan Larutan Amilum 1%	12
V.2.4 Pembuatan Larutan $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ 0,1 N	12
V.2.5 Analisis Gula dari Jus Wortel.....	13
V.3 Proses Pembuatan Nata <i>De Carrot</i>	13
V.4 Pengujian Kualitas Nata.....	14
V.4.1 Uji Ketebalan.....	14
V.4.2 Pengujian Kadar Serat	14
V.5 Penentuan Kadar Gula Setelah Inversi.....	15
BAB VI Hasil Pembahasan.....	16
VI.1 Pengujian Kadar Gula	16
VI.2 Proses Pembuatan Nata	17

VI.3 Pengujian Kualitas Nata (Kadar Serat dan Ketebalan)	18
VI.4 Penentuan Kadar Gula Setelah Inversi	21
BAB VII Kesimpulan dan Saran	22
VII.1 Kesimpulan	22
VII.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A Hasil titrasi blanko dan sampel	26
Lampiran B Hasil perhitungan titrasi blanko dan sampel.....	28
Lampiran C Proses pembuatan nata <i>de carrot</i>	32
Lampiran D Hasil pengujian kualitas nata <i>de carrot</i> (kadar serat dan ketebalan)	34
Lampiran E Hasil perhitungan pengujian kualitas nata <i>de carrot</i>	37
Lampiran F Hasil penentuan kadar gula setelah inversi	41
Lampiran G Perhitungan kadar gula setelah inversi.....	43
Lampiran H Tabel <i>Luff Schoorl</i>	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Wortel	3
Gambar 2.1.4 Proses pembuatan nata	7
Gambar 6.3 Ketebalan nata <i>de carrot</i>	19
Gambar 6.3 Hasil pengujian kadar serat nata <i>de carrot</i>	19

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi zat gizi wortel per 100 gram berat basah	4
Tabel 2.1.1 Syarat Mutu Nata (SNI 01-4317, 1996)	5
Tabel 6.3 Hasil pengujian kualitas nata <i>de carrot</i> (kadar serat dan ketebalan)	18
Tabel 6.4 Hasil pengujian gula setelah inversi	18