

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| ABSTRAK | i |
| KATA PENGANTAR | iii |
| UCAPAN TERIMA KASIH | iv |
| DAFTAR ISI | vi |
| DAFTAR TABEL | iv |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Rumusan Masalah | 4 |
| 1.3. Batasan Masalah | 5 |
| 1.4. Tujuan Penelitian | 5 |
| 1.5. Manfaat Penelitian | 5 |
| 1.6. Tempat dan Waktu Penelitian | 6 |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA | 7 |
| 2.1. Singkong (<i>Manihot esculenta crantz</i>) | 7 |
| 2.1.1. Kulit Singkong | 9 |
| 2.2. Nata | 10 |
| 2.3. <i>Acetobacter xylinum</i> | 13 |
| 2.4. Proses Terbentuknya Nata | 14 |

| | |
|--|-----------|
| 2.5. Manfaat Nata Bagi Kesehatan..... | 17 |
| 2.6. Kacang Hijau (<i>Phaseolus radiatus L</i>)..... | 18 |
| 2.7 Tauge..... | 21 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 23 |
| 3.1. Alat dan Bahan | 23 |
| 3.1.1. Alat..... | 23 |
| 3.1.2. Bahan | 23 |
| 3.2. Bagan Alir Penelitian | 24 |
| 3.3. Metode Penelitian..... | 25 |
| 3.3.1. Pembuatan Nata | 25 |
| 3.3.2. Analisis Persen Massa Produk | 27 |
| 3.3.3. Analisis Ketebalan | 27 |
| 3.3.4. Analisis Kadar Air | 27 |
| 3.3.5. Analisis Kadar Protein | 27 |
| 3.3.6. Analisis Kadar Serat Kasar | 28 |
| 3.3.7. Analisis Kadar Karbohidrat dengan Metode LS..... | 29 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 30 |
| 4.1. Proses Pembuatan <i>Nata De Cassava</i> | 30 |
| 4.2. Jenis Sumber Nitrogen Alami | 33 |
| 4.3. pH Optimum | 38 |
| 4.4. Volume Ekstrak Sumber Nitrogen Optimum yang Ditambahkan | 42 |

| | |
|---|----|
| 4.5. Kualitas Produk <i>Nata De Cassava</i> dari Kulit Singkong | 46 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 50 |
| 5.1. Kesimpulan | 50 |
| 5.2. Saran | 50 |
| DAFTAR PUSTAKA | 52 |
| LAMPIRAN | 56 |
| RIWAYAT HIDUP | 67 |

