

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan keselamatan kepada penulis sehingga menyelesaikan laporan hasil penelitian ***Student Grant Batch 1 Tahun 3 I-MHERE Project HEI-IU Universitas Riau*** ini dengan judul **“Pemanfaatan Gula Aren dan Gula Kelapa dalam Pembuatan Kecap Manis Air Kelapa”**.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Prof. Dr. Ir. Usman Pato, M.Sc sebagai pembimbing I dan Ibu Shanti Fitriani, SP., MSc sebagai pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan, petunjuk dan motivasi sampai selesainya laporan kemajuan ini.

Akhir kata penulis sangat mengharapkan agar hasil penelitian ini bermanfaat bagi kita semua baik untuk masa kini maupun untuk masa yang akan datang.

Pekanbaru, Desember 2009

Ikhsan Fajar

DAFTAR ISI

Halaman

DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Tanaman Kelapa	5
2.2. Air Kelapa	6
2.3. Tanaman Aren	7
2.4. Gula Aren	8
2.5. Gula Kelapa	9
2.5. Kecap	10
2.6. Kecap Manis Air Kelapa	12
2.7. Tempe	13
III. BAHAN DAN METODE	16
3.1. Tempat dan Waktu	16
3.2. Bahan dan Alat	16
3.3. Metode Penelitian	16
3.4. Pelaksanaan Penelitian	17
3.4.1. Persiapan Bahan	17
3.4.2. Pembuatan Kecap Manis Air Kelapa	18
3.5. Analisis Parameter Yang Diamati	19
3.5.1. Kandungan Protein	19
3.5.2. Total Padatan Terlarut	20
3.5.3. Kadar Sukrosa	20
3.5.4. Viskositas	21

3.5.5. Uji Organoleptik.....	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
4.1. Kadar Protein	22
4.2. Total Padatan Terlarut.....	23
4.3. Kadar Sukrosa.....	24
4.4. Viskositas.....	25
4.5. Uji Organoleptik	26
4.5.1. Warna Kecap Manis Air Kelapa	26
4.5.2. Rasa Kecap Manis Air Kelapa.....	27
4.5.3. Aroma Kecap Manis Air Kelapa.....	28
4.5.4. Kekentalan Kecap Manis Air Kelapa.....	30
IV. KESIMPULAN DAN SARAN.....	31
DAFTAR PUSTAKA.....	32
LAMPIRAN	36
13. Data uji kandungan warna kecap manis air kelapa.....	27
14. Data uji kandungan rasa kecap manis air kelapa.....	28
15. Data uji kandungan aroma kecap manis air kelapa.....	29
16. Data uji kandungan getas kecap manis air kelapa.....	30

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia air buah kelapa.....	6
2. Komposisi asam amino air buah kelapa tua	7
3. Spesifikasi persyaratan mutu gula palma	9
4. Spesifikasi persyaratan mutu kecap kedelai	13
5. Kandungan zat gizi kedelai dan tempe.....	14
6. Formulasi kecap manis air kelapa.....	17
7. Kandungan kimia per 100 gram bahan dasar kecap manis air kelapa .	18
8. Kandungan nutrisi kecap manis air kelapa dengan beberapa perlakuan	18
9. Rerata kadar protein kecap manis air kelapa	22
10. Rerata total padatan terlarut kecap manis air kelapa.....	23
11. Rerata kadar sukrosa kecap manis air kelapa	24
12. Rerata viskositas kecap manis air kelapa	25
13. Data uji friedman warna kecap manis air kelapa	27
14. Data uji friedman rasa kecap manis air kelapa	28
15. Data uji friedman aroma kecap manis air kelapa.....	29
16. Data uji friedman tekstur kecap manis air kelapa.....	30
17. Data uji friedman warna kecap manis air kelapa	30
18. Data uji friedman rasa kecap manis air kelapa	30
19. Data uji friedman aroma kecap manis air kelapa	30
20. Data uji friedman tekstur kecap manis air kelapa	31
21. Data uji friedman warna kecap manis air kelapa	31
22. Data uji friedman rasa kecap manis air kelapa	31
23. Data uji friedman aroma kecap manis air kelapa	31
24. Data uji friedman tekstur kecap manis air kelapa	31
25. Data uji friedman warna kecap manis air kelapa	31
26. Data uji friedman rasa kecap manis air kelapa	31
27. Data uji friedman aroma kecap manis air kelapa	31
28. Data uji friedman tekstur kecap manis air kelapa	32
29. Data uji friedman warna kecap manis air kelapa	32
30. Data uji friedman rasa kecap manis air kelapa	32



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Diagram Alir Proses Pembuatan Kecap Air Kelapa	36
2. Formulir Uji Organoleptik.....	37
3. Hasil Analisis Sidik Ragam.....	38
a. Hasil Sidik Ragam Kadar Protein.....	38
b. Hasil Sidik Ragam Total Padatan Terlarut.....	39
c. Hasil Sidik Ragam Kadar Sukrosa	40
d. Hasil Sidik Ragam Viskositas	41
4. Data Uji Organoleptik	42
a. Warna Kecap Manis Air Kelapa.....	42
b. Rasa Kecap Manis Air Kelapa	44
c. Aroma Kecap Manis Air Kelapa	46
d. Kekentalan Kecap Manis Air Kelapa	48
5. Gambar Kecap Manis Air Kelapa.....	50
a. KKA0 U1	50
b. KKA0 U2	50
c. KKA0 U3	50
d. KKA1 U1	50
e. KKA1 U2	50
f. KKA1 U3	50
g. KKA2 U1	51
h. KKA2 U2	51
i. KKA2 U3	51
j. KKA3 U1	51
k. KKA3 U2	51
l. KKA3 U3	51
m. KKA4 U1	52
n. KKA4 U2	52
o. KKA4 U3	52

