

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Hipotesis Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Karakteristik Lebah <i>T. laeviceps</i>	8
2.2 Karakteristik Madu Lebah Tanpa Sengat	9
2.2.1 Kadar Air	11
2.2.2 Kandungan Gula	12
2.2.3 Derajat Keasaman (pH).....	12
2.2.4 Viskositas	13
2.2.5 Kandungan Hidroksimetilfurfural (HMF).....	13
2.3 Faktor Yang Memengaruhi Madu Lebah Tanpa Sengat.....	13
2.3.1 Faktor Biologis dan Lingkungan	13
2.3.2 Faktor Teknis	14
2.4 Antioksidan pada Madu	16
2.5 Aktivitas Antibakteri pada Madu	16
2.6 Bakteri Uji.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Waktu dan Tempat	20
3.2 Alat dan Bahan	20
3.3 Rancangan Penelitian.....	22

3.4 Prosedur Penelitian	25
3.5 Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1 Pengaruh Waktu Panen dan Perlakuan Pascapanen Terhadap Sifat Fisikokimia Madu <i>T. laeviceps</i>	31
4.1.1 Kadar Air	33
4.1.2 Kadar Gula Total.....	36
4.1.3 Derajat Keasaman (pH).....	37
4.1.4 Viskositas	39
4.1.5 Kandungan HMF	41
4.2 Pengaruh Waktu Panen dan Perlakuan Pascapanen Terhadap Daya Antioksidan Madu <i>T. laeviceps</i>	43
4.3 Pengaruh Waktu Panen dan Perlakuan Pascapanen Terhadap Aktivitas Antibakteri Madu <i>T. laeviceps</i>	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	48
5.1 Kesimpulan	48
5.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN	58

