

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR ISTILAH	ix
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Lebah Madu	4
2.2 Sifat Fisika dan Sifat Kimia Madu	7
2.3 Titik Didih	9
2.4 Mekanisme Madu	10
2.5 Tekanan Osmotik	11
2.6 Sifat Koligatif	12
2.7 Massa Jenis	12
2.8 Monosakarida	13
2.9 Metode Spektrofotometer UV-Vis	14
2.10 Macam-macam Konsentrasi	16
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi	19
3.3 Prosedur	19
3.3.1 Pengukuran Kenaikan Titik Didih Larutan Madu	20
3.3.2 Pengukuran Massa Jenis Larutan Madu	20
3.3.3 Penentuan kadar gula pereduksi pada larutan madu	21
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	23

4.1	Kenaikan Titik Didih Larutan Madu	24
4.2	Massa Jenis Larutan Madu	28
4.3	Penentuan Kadar Gula Pereduksi Glukosa dan Fruktosa Pada Madu.....	29
BAB V	PENUTUP.....	36
5.1	Kesimpulan	36
5.2	Saran	36
	DAFTAR PUSTAKA	37
	LAMPIRAN A.....	43
	LAMPIRAN B.....	59

