

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	2
<b>1.3 Batasan Masalah</b> .....	3
<b>1.4 Tujuan Penelitian</b> .....	3
<b>1.5 Manfaat Penelitian</b> .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
<b>2.1 Madu</b> .....	5
<b>2.2 Sifat Fisika dan Kimia Madu</b> .....	8
<b>2.3 Sifat Koligatif</b> .....	9
<b>2.4 Titik Didih</b> .....	10
<b>2.5 Massa Jenis</b> .....	11
<b>2.6 Viskositas</b> .....	12
<b>2.7 Metode Penentuan Otenisitas Madu</b> .....	12
<b>2.8 Pemanis</b> .....	14
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	17
<b>3.1 Waktu dan Tempat Penelitian</b> .....	17
<b>3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi</b> .....	17
<b>3.3 Prosedur</b> .....	17
3.3.1 Pengukuran Kenaikan Titik Didih Larutan Madu .....	17
3.3.2 Pengukuran Massa Jenis Madu .....	18
3.3.3 Pengukuran Viskositas Madu .....	18
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	19
<b>4.1 Kenaikan Titik Didih Larutan Madu</b> .....	20

4.2	Massa Jenis Larutan Madu.....	25
4.3	Viskositas Larutan Madu.....	29
<b>BAB V PENUTUP.....</b>		<b>33</b>
5.1	Kesimpulan.....	33
5.2	Saran .....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>35</b>
<b>LAMPIRAN A.....</b>		<b>39</b>
<b>LAMPIRAN B .....</b>		<b>41</b>
<b>LAMPIRAN C.....</b>		<b>61</b>

