

DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
1	komposisi kimia tempurung kelapa	7
2	Daftar sidik Ragam	22
3	kaidah pengambilan keputusan	23
4	Komponen hasil pirolisis 24 kg tempurung kelapa	34
5	Hasil uji karakteristik asap cair tempurung kelapa	35
6	Pengaruh zat pengawet terhadap pH nira kelapa pada waktu 0,3,6,9 dan 12 jam	39
7	Pengaruh zat pengawet terhadap kadar gula pereduksi dalam nira kelapa	41
8	Pengaruh zat pengawet terhadap total asam pada beberapa lama penyimpanan.	42
9	Pengaruh perlakuan zat pengawet terhadap karakteristik isolat mikroba dalam nira kelapa	44
10	Pengaruh perlakuan zat pengawet terhadap pertumbuhan mikroba dalam nira kelapa	45
11	Pengaruh perlakuan zat pengawet terhadap warna produk gula cetak	47
12	Pengaruh perlakuan zat pengawet terhadap kadar gula pereduksi dalam produk gula cetak	49
13	Pengaruh perlakuan zat pengawet terhadap kadar air produk gula cetak	50
14	Pengaruh perlakuan zat pengawet terhadap pH produk gula cetak	51