

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	3
<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 Lebah Madu</b> .....	5
<b>2.3 Sifat Fisika dan Kimia Madu</b> .....	10
<b>2.4 Titik Didih</b> .....	13
<b>2.5 Tekanan Osmotik</b> .....	14
<b>2.6 Plasmolisis</b> .....	14
<b>2.7 Mekanisme Madu</b> .....	16
<b>2.8 Sifat Koligatif</b> .....	18
<b>2.9 Viskositas</b> .....	19
2.9.1 Beberapa Cara Menentukan Viskositas.....	19
<b>2.10 Massa Jenis</b> .....	23

<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN</b> .....	24
3.1	<b>Waktu dan Tempat Penelitian</b> .....	24
3.2	<b>Bahan dan Alat</b> .....	24
3.3	<b>Prosedur</b> .....	25
3.3.1	Pengukuran Kenaikan Titik Didih Larutan Madu .....	25
3.3.2	Pengukuran Massa Jenis Larutan Madu .....	25
3.3.3	Pengukuran Viskositas Larutan Madu.....	25
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	27
4.1	<b>Pengukuran Kenaikan Titik Didih Larutan Madu</b> .....	28
4.2	<b>Pengukuran Massa Jenis Larutan Madu</b> .....	28
4.3	<b>Pengukuran Viskositas Larutan Madu</b> .....	32
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	38
5.1	<b>Kesimpulan</b> .....	38
5.2	<b>Saran</b> .....	38
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	39
<b>LAMPIRAN A</b>	.....	46
<b>LAMPIRAN B</b>	.....	87