

## DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan	<i>i</i>
Riwayat Hidup	<i>ii</i>
Abstrak	<i>iii</i>
<i>Abstract</i>	<i>iv</i>
Kata Pengantar	<i>v</i>
Daftar Isi	<i>vii</i>
Daftar Gambar	<i>ix</i>
Daftar Tabel	<i>x</i>
Daftar Lampiran	<i>xi</i>
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Batasan masalah	4
1.4. Rumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian	4
1.6. Manfaat Penelitian	4
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. Perkembangan Ternak Madu di Indonesia	6
2.2. Kampus Kehutanan dan Lingkungan Hidup Aek Nauli	7
2.3. Klasifikasi <i>Trigona</i> spp.	7
2.4. Strata Koloni	8
2.5. Sarang	10
2.6. Karakteristik Lebah	11
2.7. Madu	13
2.8. Uji Kualitas Madu	14
2.8.1. Uji Organoleptik	14
2.8.2. Uji Refraktometer Madu	15
<b>BAB III. METODE PENELITIAN</b>	
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	16
3.2. Sampel Penelitian	16
3.3. Alat dan Bahan	16
3.3.1. Alat	16
3.3.2. Bahan	16
3.4. Metode Penelitian	16
3.5. Parameter Penelitian	16
3.6. Metode Pengambilan Sampel Madu <i>Trigona</i> spp.	16
3.7. Uji Kadar Air, Brix dan Baume	17

3.8. Uji Organoleptik	17
3.8.1. Kuisioner Uji Organoleptik	18
3.9. Perhitungan Ratio	18
3.10. Analisis Data	19
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1. Hasil Penelitian	20
4.1.1. Kadar Air, Brix dan Baume Pada Spesies Trigona Yang Berbeda di Aek Nauli	20
4.1.2. Uji Organoleptik	20
4.1.3. Hasil Uji Hedonik	21
4.1.4. Uji Hedonik Untuk Jenis <i>Trigona</i> spp.	21
4.1.5. Perhitungan Ratio	22
4.2. Pembahasan	24
4.2.1. Kadar Air Brix dan Baume Pada <i>Trigona</i> spp.	23
4.2.2. Parameter Uji Organoleptik	24
4.2.2.1. Warna	24
4.2.2.2. Rasa	26
4.2.2.3. Aroma	26
4.2.2.4. Kekentalan	27
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1. Kesimpulan	28
5.2. Saran	28
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	29
Lampiran	35