

LAMPIRAN-LAMPIRAN



LAMPIRAN 01. Data Kadar Gula dan Absorbansi Buah jeruk Siam Setelah Penyimpanan

Tabel 03. Data Kadar Gula Buah Jeruk Siam (%) Setelah Penyimpanan

Perlakuan	Ulangan					Jumlah	Rerata
L ₀	8,33	8,33	8,70	9,05	8,70	43,090	8,62
L ₅	9,05	9,42	9,05	9,42	8,70	45,635	9,13
L ₁₀	9,78	10,14	9,05	10,14	9,42	48,544	9,71
L ₁₅	8,33	9,05	9,05	8,33	8,70	43,453	8,70
Total						180,722	

Sumber: Data Primer oleh Helmiyesi, 2001

Tabel 04. Data Absorbansi Gula Buah Jeruk Siam Setelah Penyimpanan

Ulangan	Absorbansi			
	0 hari	5 hari	10 hari	15 hari
1	0,27	0,29	0,31	0,27
2	0,27	0,30	0,32	0,29
3	0,28	0,29	0,29	0,29
4	0,29	0,30	0,32	0,27
5	0,28	0,28	0,30	0,28

Sumber: Data Primer oleh Helmiyesi, 2001

LAMPIRAN 02. Data Kadar Vitamin C dan Volume I₂ Buah Jeruk Siam Setelah Penyimpanan

Tabel 05. Data Kadar Vitamin C (%) Buah Jeruk Siam Setelah Penyimpanan

Perlakuan	Ulangan					Jumlah	Rerata
L ₀	18,83	19,01	19,18	18,83	18,65	94,51	19
L ₅	18,48	19,18	18,83	19,71	18,65	94,86	19
L ₁₀	17,95	18,48	17,60	18,13	18,13	90,29	18,06
L ₁₅	17,60	17,25	17,07	16,72	17,25	85,89	17,18

Sumber: Data Primer oleh Helmiyesi, 2001

Tabel 06. Data Volume I₂ yang Terpakai saat Titiasi

Ulangan	Volume I ₂ (ml)			
	0 hari	5 hari	10 hari	15 hari
1	10,7	10,5	10,2	10
2	10,8	10,9	10,5	9,8
3	10,9	10,7	10	9,7
4	10,7	11,2	10,3	9,5
5	10,6	10,6	10,3	9,8

Sumber: Data Primer oleh Helmiyesi, 2001

LAMPIRAN 03. Data Susut Berat, Berat Awal dan Berat Akhir Buah Jeruk Siam setelah Penyimpanan

Tabel 07. Data Susut Berat (%) Buah Jeruk Siam Setelah Perlakuan Penyimpanan

Perlakuan	Ulangan					Jumlah	Rerata
	0	0	0	0	0		
L ₀	0	0	0	0	0	0	0
L ₅	2,88	3,33	6,92	15,34	3,11	31,58	6,32
L ₁₀	10,45	9,67	8,64	9,30	6,02	44,08	8,82
L ₁₅	32,68	29,03	28,62	26,23	29,23	145,80	29,16

Sumber: Data Primer oleh Helmiyesi, 2001

Tabel 08. Data Berat Awal Buah Jeruk Siam Sebelum Penyimpanan

Perlakuan	Berat Awal					Rerata
L ₀	122,12	120,32	118,71	108,12	112,78	116,410
L ₅	119,24	118,831	113,49	121,96	107,32	116,168
L ₁₀	119,57	120,10	115,66	114,52	110,24	116,018
L ₁₅	120,97	111,96	115,61	120,41	119,34	117,658

Sumber: Data Primer oleh Helmiyesi, 2001

Tabel 09. Data Berat Akhir Buah Jeruk Siam Setelah Penyimpanan

Perlakuan	Ulangan					Rerata
L ₀	122,12	120,32	118,71	108,12	112,78	116,410
L ₅	115,81	114,87	105,64	103,25	103,98	110,710
L ₁₀	107,07	108,49	105,67	103,87	103,60	105,740
L ₁₅	81,43	79,46	82,52	88,82	84,46	83,338

Sumber: Data Primer oleh Helmiyesi, 2001

LAMPIRAN 04. Data Konsentrasi dan Kurva Glukosa Standar

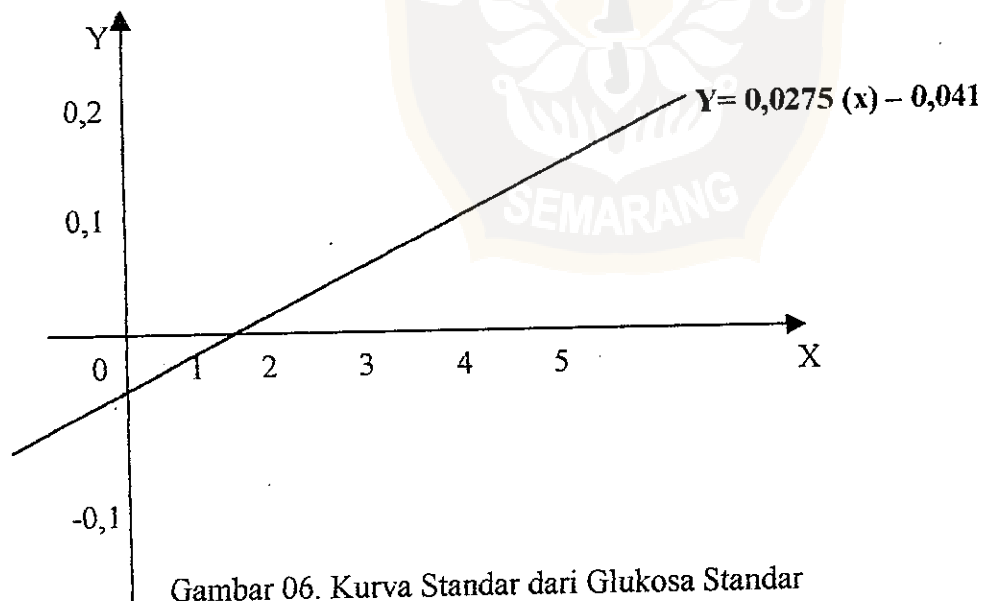
Tabel 10. Data Konsentrasi dan Absorbansi Glukosa Standar

Konsentrasi (X)	Absorbansi (Y)	X ²	X.Y
2	0,02	4	0,04
4	0,07	16	0,28
6	0,12	36	0,72
8	0,16	64	1,28
10	0,25	100	2,50
Total: 30	0,62	220	4,82
Rerata: 6	0,124		

Sumber: Data Primer oleh Helmiyeni, 2001

Bila $Y = 0$ maka $X = 0,041/0,0275 = 1,5$

Bila $X = 0$ maka $Y = -0,041$



Gambar 06. Kurva Standar dari Glukosa Standar

**LAMPIRAN 05. Data Temperatur Ruangan Harian di Laboratorium Kimia
Analitik FMIPA UNIB, Bengkulu**

Tabel 11. Data Temperatur Ruang Harian (°C)

Hari ke-	Temperatur (°C)
1	29
2	29
3	30
4	31
5	30
6	29
7	28
8	28
9	28
10	31
11	32
12	29
13	29
14	29
15	29
Rerata	29,40

Suhu Tertinggi : 32°C
Suhu Terendah : 28°C
Suhu Rerata : 29,40°C

A). Pembuatan Reagen 3.5-dinitrosalisilat (DNS)

Reagen DNS dibuat dengan cara mencampur 0,5 g 3.5-dinitrosalisilat dengan 150 g NaK-tartrat dan ditambah 8 g NaOH, kemudian dilarutkan dengan akuades sampai 500 ml. Perbandingan antara sampel dengan reagen adalah 1:10.

B). Pembuatan Larutan Iodium Standar 0,01 N

2 g KI ditambah 1,269 g I₂ (murni) kemudian diencerkan ke dalam labu pengencer 1000 ml. Simpan dalam botol gelap dan disumbat.



A). Perhitungan Kadar Gula (%)

Kadar gula dapat dihitung dari persamaan kurva standar $Y = a + bx$

Sehingga didapat rumus sebagai berikut:

$$X = \frac{Y - 0,041}{0,0275}$$

Ket:

X: Kadar gula sampe

Y: Absorbansi

B). Perhitungan Kadar Vitamin C (mg/100g)

Kadar vitamin C dapat diketahui dengan rumus:



$$A = B \times 0,01 \times N \times Mr$$

Ket:

A kadar vitamin C

B: volume I_2 yang terpakai

Mr (asam askorbat) : 176

C). Perhitungan Susut Berat Buah (%)

$$\text{Susut Berat} = \frac{\text{berat awal} - \text{berat akhir}}{\text{Berat awal}} \times 100\%$$