

LAMPIRAN A
DATA PENELITIAN

Table 1. Data Perhitungan Mikroba (Juta/mL) Selama Proses Fermentasi

Sampel	Hari Ke					
	1	2	3	4	5	6
A	1,05	2,25	4,60	5,35	5,40	5,40
B	1,15	1,50	3,35	4,25	4,35	3,50
C	1,20	2,00	3,40	5,20	5,65	4,85
D	1,05	2,20	5,65	6,25	6,30	5,10
E	1,35	2,90	5,60	6,00	6,05	4,80
F	1,50	2,45	4,80	5,95	6,15	5,90

Table 2. Data Hasil Pengukuran pH Selama Proses Fermentasi

Sampel	Hari Ke						
	0	1	2	3	4	5	6
A	4,6	4,6	5,2	5,5	6,3	4,6	4,2
B	4,5	4,5	5,3	5,7	6,1	4,5	4,0
C	4,6	4,6	5,2	5,5	5,9	4,6	3,8
D	4,5	4,5	5,4	5,8	6,2	4,55	3,7
E	4,5	4,5	5,3	5,7	5,8	4,1	3,6
F	4,4	4,4	5,5	5,5	5,9	3,9	3,4

Table 3. Data Hasil Pengukuran Densitas (gram/mL) Selama Proses Fermentasi

Sampel	Hari Ke					
	1	2	3	4	5	6
A	1,0212	1,0201	1,0183	1,0170	1,0150	1,0002
B	1,0630	1,0610	1,0610	1,0620	1,0600	1,0210
C	1,0689	1,0613	1,0543	1,0532	1,0496	2,0342
D	1,0672	1,0634	1,0533	1,0532	1,0419	1,0277
E	1,0679	1,0622	1,0538	1,0567	1,0421	1,0231
F	1,0213	1,0207	1,0189	1,0173	1,0011	0,9811

Table 4. Data Hasil Pengukuran Suhu ($^{\circ}\text{C}$) pada Proses Fermentasi

Sampel	Hari Ke					
	1	2	3	4	5	6
A	25,8	25,9	26,8	28,6	28,8	30,0
B	25,6	25,8	27,0	27,9	28,7	29,8
C	25,6	26,1	27,2	28,7	29,8	30,1
D	25,7	26,4	27,5	28,5	29,4	29,1
E	25,8	25,8	27,5	28,3	29,5	29,1
F	25,6	25,5	27,5	27,9	28,9	29,6

Tabel 5. Kalibrasi Indeks Bias Etanol

% Etanol	Indeks Bias
0	1,333
10	1,337
20	1,340
30	1,344
40	1,347
50	1,349
60	1,350
70	1,353
80	1,355
90	1,359
96	1,361

Table 6. Data Persen Yield Bioethanol Hasil Konversi Ubi Jalar Putih

Persentase Yeast (%)	Yield (%)
7,2	5
7,6	6
8,0	4
8,4	9
8,8	8
9,2	6

Table 7. Kemurnian Bioetanol pada Kromatografi Gas

Persentase Yeast (%)	Persentase Bioetanol (%)
7,2	76,99
7,6	73,51
8,0	63,82
8,4	64,59
8,8	59,13
9,2	51,25