

# LAMPIRAN

Lembar Pengesahan Data

# A

**LAMPIRAN A  
DATA PENGAMATAN**

**A.1 Pengamatan Analisis pH Serbuk Antosianin**

Tabel A.1 Analisis pH Serbuk Antosianin

Sampel	Suhu (°C)	Variasi maltodekstrin (%)	pH
1.	50	0	3
2.		2	3,5
3.		4	4
4.		6	4,5
5.		8	5
1.	60	0	3,5
2.		2	4
3.		4	4,5
4.		6	5
5.		8	5,5

**A.2 Pengamatan Analisis Rendemen Serbuk Antosianin**

Tabel A.2 Analisis Rendemen Serbuk Antosianin

Sampel	Suhu (°C)	Variasi maltodekstrin (%)	Berat ekstrakkulit buah naga merah (gr)	Berat serbuk antosianin (gr)	Hasil rendemen (%)
1.	50	0	30	5,47	18,23
2.		2	30	5,83	19,43
3.		4	30	6,59	21,36
4.		6	30	6,64	22,13
5.		8	30	6,75	22,5
1.	60	0	30	3,61	12,03
2.		2	30	4,15	13,83
3.		4	30	5,04	16,8
4.		6	30	5,29	17,63
5.		8	30	5,83	19,43

### A.3 Pengamatan Analisis Absorbansi Serbuk Antosianin

Tabel A.3 Analisis Intensitas Warna (Absorbansi) Serbuk Antosianin

Sampel	Suhu (°C)	Variasi maltodekstrin (%)	Absorbansi pada $\lambda 520$ nm
1.	50	0	1,05050
2.		2	1,05600
3.		4	0,87074
4.		6	1,05240
5.		8	0,73714
1.	60	0	1,37100
2.		2	1,35620
3.		4	1,15370
4.		6	1,25820
5.		8	1,06980

# LAMPIRAN

Uraian Perhitungan

# B

## LAMPIRAN B URAIAN PERHITUNGAN

### B.1 Pembuatan Larutan Pelarut (Etanol 96% + Asam Sitrat 10%) dengan perbandingan |1 : 6| dalam 600 ml

- **Perhitungan Asam Sitrat 10% dalam 1000 ml**

$$\% \frac{b}{v} = \frac{gr \text{ zat terlarut}}{ml \text{ larutan}} \times 100$$

$$gr = \frac{gr}{1000 \text{ ml}} \times 100$$

$$gr = \frac{10 \times 1000 \text{ ml}}{100}$$

$$gr = 100 \text{ gr}$$

- **Perhitungan Perbandingan |1 : 6| dalam 600 ml**

Diketahui :

- 1 = Etanol 96 %
- 6 = Asam Sitrat 100 gram (10 %)

$$\text{Jadi, } |1 : 6| = 1 + 6 = 7$$

Berarti 1 bagian dari |1 : 6| itu adalah  $600 : 7 = 85,71 \text{ ml}$  (etanol)

Untuk memenuhi menjadi 600 ml, maka harus ditambah  $514,29 \text{ ml}$  (asam sitrat) =  $514,29 \text{ ml} + 85,71 \text{ ml} = 600 \text{ ml}$

### B.2 Perhitungan Penambahan putih telur 10 % dari 30 gram berat ekstrak kulit buah naga merah

$$= \text{konsentrasi} \times \text{berat kulit buah naga merah} = \frac{10}{100} \times 30 = 3 \text{ ml}$$

Jadi, diperlukan 3 ml putih telur untuk ditambahkan pada proses penelitian Sebagai zat emulsifier.

### B.3 Perhitungan Konsentrasi Maltodekstrin (suhu 50°C dan 60°C)

- Untuk konsentrasi 2 % maltodekstrin dari 30 gram kulit buah naga merah

$$= \frac{2}{100} \times 30 \text{ gram} = \frac{60}{100} = 0,6 \text{ gram}$$

- Untuk konsentrasi 4 % maltodekstrin dari 30 gram kulit buah naga merah  

$$= \frac{4}{100} \times 30 \text{ gram} = \frac{120}{100} = 1,2 \text{ gram}$$
- Untuk konsentrasi 6 % maltodekstrin dari 30 gram kulit buah naga merah  

$$= \frac{6}{100} \times 30 \text{ gram} = \frac{180}{100} = 1,8 \text{ gram}$$
- Untuk konsentrasi 8 % maltodekstrin dari 30 gram kulit buah naga merah  

$$= \frac{8}{100} \times 30 \text{ gram} = \frac{240}{100} = 2,4 \text{ gram}$$

#### B.4 Perhitungan % Rendemen Untuk Suhu 50°C

Rumus :

$$\% \text{ Rendemen} = \frac{\text{Berat Serbuk Antosianin yang didapat}}{\text{Berat Ekstrak Kulit Buah Naga Merah}} \times 100 \%$$

- Untuk konsentrasi 0 % maltodekstrin pada suhu 50°C  
 Diketahui :
  1. Berat ekstrak kulit buah naga merah = 30 gram
  2. Berat serbuk antosianin yang didapat = 5,47 gram

Ditanya : % Rendemen = .....?

Jawab :

$$\begin{aligned} \% \text{ Rendemen} &= \frac{5,47 \text{ gram}}{30 \text{ gram}} \times 100 \% \\ &= 18,23 \% \end{aligned}$$

Jadi jumlah % rendemen pada konsentrasi 0 % maltodekstrin dan suhu pengeringan 50°C adalah 18,23 %

Dengan cara yang sama hasil dari perhitungan dapat ditabulasikan sebagai berikut :

Sampel	Suhu (°C)	Variasi maltodekstrin (%)	Berat ekstrakkulit buah naga merah (gr)	Berat serbuk antosianin (gr)	Hasil rendemen (%)
1.		0	30	5,47	18,23
2.		2	30	5,83	19,43
3.	50	4	30	6,59	21,36
4.		6	30	6,64	22,13
5.		8	30	6,75	22,5

### B.5 Perhitungan % Rendemen Untuk Suhu 60°C

Rumus :

$$\% \text{ Rendemen} = \frac{\text{Berat Serbuk Antosianin yang didapat}}{\text{Berat Ekstrak Kulit Buah Naga Merah}} \times 100 \%$$

- Untuk konsentrasi 0 % maltodekstrin pada suhu 60°C

Diketahui :

3. Berat ekstrak kulit buah naga merah = 30 gram
4. Berat serbuk antosianin yang didapat = 3,61 gram

Ditanya : % Rendemen = .....?

Jawab :

$$\begin{aligned} \% \text{ Rendemen} &= \frac{3,61 \text{ gram}}{30 \text{ gram}} \times 100 \% \\ &= 12,03 \% \end{aligned}$$

Jadi jumlah % rendemen pada konsentrasi 0 % maltodekstrin dan suhu pengeringan 60°C adalah 12,03 %

Dengan cara yang sama hasil dari perhitungan dapat ditabulasikan sebagai berikut :

Sampel	Suhu (°C)	Variasi maltodekstrin (%)	Berat ekstrakkulit buah naga merah (gr)	Berat serbuk antosianin (gr)	Hasil rendemen (%)
1.		0	30	3,61	12,03
2.		2	30	4,15	13,83
3.	60	4	30	5,04	16,8
4.		6	30	5,29	17,63
5.		8	30	5,83	19,43

# LAMPIRAN

Dokumentasi Penelitian

C



## LAMPIRAN C DOKUMENTASI PENELITIAN

### C.1 Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian



Gambar C.1 Kulit Buah Naga Merah sebelum dibersihkan



Gambar C.2 Kulit Buah Naga Merah sesudah dibersihkan



Gambar C.3 Maltodekstrin



Gambar C.4 Etanol dan Aquadest



Gambar C.5 Putih Telur



Gambar C.6 Asam Sitrat

## C.2 Proses Ekstraksi Kulit Buah Naga Merah



Gambar C.7 Proses pencucian kulit buah naga merah.



Gambar C.8 Kulit buah naga merah yang sudah dibersihkan kemudian dipotong kecil-kecil.





Gambar C.9 Kulit buah naga merah yang sudah dipotong kecil-kecil.



Gambar C.10 Kulit buah naga merah yang sudah dipotong kecil-kecil di masukkan kedalam blender untuk dihancurkan.



Gambar C.11 Kulit buah naga merah dan pelarut (96% etanol + asam sitrat 10%).



Gambar C.12 Proses menghancurkan kulit buah naga merah dengan pelarut.



Gambar C.13 Proses pemindahan bubuk kulit buah naga merah ke dalam erlenmeyer yang kemudian ditambahkan 50% sisa pelarut dan didiamkan selama 24 jam.



Gambar C.14 Bubur kulit buah naga merah yang sudah didiamkan selama 24 jam.



Gambar C.15 Proses ekstraksi bubuk kulit buah naga merah.



Gambar C.16 Hasil ekstraksi kulit buah naga merah.

### C.3 Proses Pembuatan Serbuk Antosianin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)



Gambar C.17 Penimbangan ekstrak kulit buah naga merah masing-masing seberat 30 gram.



Gambar C.18 Ekstrak kulit buah naga merah yang sudah dibagi masing-masing seberat 30 gram.



Gambar C.19 Proses penimbangan maltodekstrin sesuai dengan variasi konsentrasi yang diinginkan (0,2,4,6,8%).



Gambar C.20 Proses penambahan maltodekstrin pada ekstraksi kulit buah naga merah.





Gambar C.21 Proses penambahan putih telur pada ekstraksi kulit buah naga merah.



Gambar C.22 Ekstraksi kulit buah naga merah yang sudah dicampur konsentrasi maltodekstrin + putih telur dan diaduk manual selama 2 menit.



Gambar C.23 Proses pemindahan campuran ekstraksi kulit buah naga merah ke cawan petri.



Gambar C.24 Campuran ekstraksi kulit buah naga merah yang sudah dipindahkan ke cawan petri.



Gambar C.25 Campuran ekstrak kulit buah naga merah yang siap dikeringkan.



Gambar C.26 Proses pengeringan ekstrak kulit buah naga merah di dalam oven kabinet pada suhu yang sudah ditentukan ( $50^{\circ}\text{C}$  dan  $60^{\circ}\text{C}$ ).



Gambar C.27 Campuran ekstraksi kulit buah naga merah yang sudah dikeringkan.

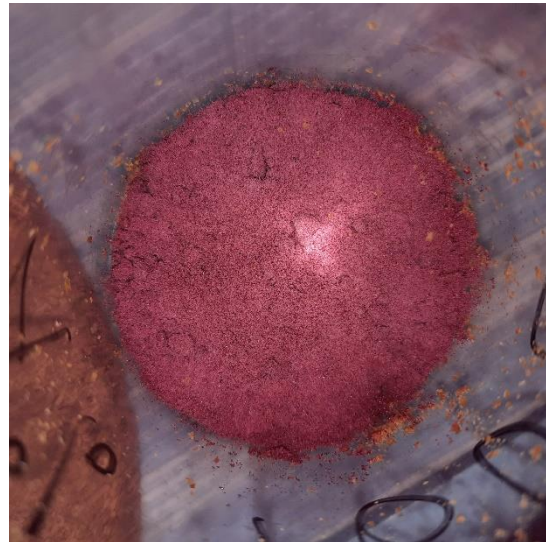


Gambar C.28 Campuran ekstraksi kulit buah naga merah yang sudah dikeringkan dimasukkan ke dalam wadah.





Gambar C.29 Proses penghancuran ekstraksi kulit buah naga merah yang sudah kering tadi.



Gambar C.30 Serbuk antosianin kulit buah naga merah.



Gambar C.31 Penimbangan serbuk antosianin kulit buah naga merah.



Gambar C.32 Proses pencampuran serbuk antosianin kulit buah naga merah dengan air untuk pengukuran pH.





Gambar C.33 Proses analisa pengukuran pH serbuk antosianin kulit buah naga merah.



Gambar C.34 Proses analisa rendemen serbuk antosianin kulit buah naga merah.



Gambar C.35 Proses analisa intensitas warna (absorbansi) spektrofotometer uv-vis Serbuk antosianin kulit buah naga merah.



LAMPIRAN

Surat Menyurat

D



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI  
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA  
JURUSAN TEKNIK KIMIA

Jalan Srijaya Negara, PALEMBANG 30139  
Telp.0711-353414 Fax. 0711-355918. E-mail : kimia@polsri.ac.id.

**SURAT KETERANGAN BEBAS PINJAMAN**

Nama : CIA VHIRGIANI  
NIM : 061930401349

Adalah benar telah bebas dari bon Peralatan Laboratorium, Perpustakaan, dan Administrasi lainnya di Jurusan Teknik Kimia Prodi DIII Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya.

No.	Nama	Teknisi	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Adi Syakdani, S.T., M.T.	-	Ka. Lab Analisis	
2.	Hilwatullisan, S.T, M.T.	-	Ka. Lab Rekayasa Proses	
3.	Ibnu Hajar, S.T, M.T.	-	Ka. Lab Mini Plant dan Unit Operasi	
4.	Dr. Yohandri Bow, S.T., M.S.	Ahmad Bustomi, S.T.	Kasie Lab. Pilot Plant	
5.	Hilwatullisan, S.T, M.T.	M. Firdaus Fajriansyah	Kasie Lab. Bioproses	
6.	Agus Manggala, S.T.,M.T.	-	Kasie Perpustakaan	
7.	Bainoni, S.E.	-	Adm. Jurusan	
8.	Relin Susanti	-	Adm. Jurusan	

Catatan: - TTD Kasie Lab setelah paraf PLP  
- TTD Ka. Lab setelah TTD Kasie Lab

Palembang, Juli 2022  
Mengetahui,  
Koordinator Program Studi  
DIII Teknik Kimia

Idha Silviyati, S.T., M.T.  
NIP 197507292005012003





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA  
LABORATORIUM TEKNIK KIMIA  
Jalan Srijaya Negara, PALEMBANG 30139  
Telp.0711-353414 ext. 113 Fax. 0711-355918. E-mail : kimia@polsri.ac.id.



## SURAT KETERANGAN

Nomor : 009/PL6.1.14.3/SKP/22

Laboratorium Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya, menyatakan bahwa benar nama tersebut dibawah ini telah selesai melaksanakan penelitian di Laboratorium Mikrobiologi dengan judul penelitian "**Pembuatan Serbuk Antosianin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin Dan Suhu Pengeringan**". Analisa tersebut telah dilaksanakan oleh yang bersangkutan pada tanggal 18 April 2022 – 18 Mei 2022.

Nama / NIM : Cia Vhirciani / 061930401349

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya, untuk dapat dipergunakan sebagai mana mestinya.

Palembang, 14 Juni 2022  
Kalab Analisa,

Adi Syahdani, S.T., M.T.  
NIP. 196904111992031001





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI  
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

**JURUSAN TEKNIK KIMIA**

Jalan Srijaya Negara, PALEMBANG 30139

Telp.0711-353414 Fax. 0711-355918. E-mail : kimia@polsri.ac.id.

### REKOMENDASI UJIAN LAPORAN AKHIR (LA)

Pembimbing Laporan Akhir memberikan rekomendasi kepada :

Nama Mahasiswa	:	Cia Vhinggiani
NPM	:	0619 3040 1349
Jurusan/Program Studi	:	Teknik Kimia/D3 Teknik Kimia
Judul Penelitian	:	Pembuatan Serbuk Antosianin Kulit Buah Naga Merah ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> ) Dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan.

Mahasiswa tersebut telah memenuhi persyaratan dan dapat mengikuti Ujian Laporan Akhir (LA) pada Tahun Akademik 2021/2022

Pembimbing I,

(Ibnu Hajar, S.T.,M.T.)  
NIDN 0016027102

Palembang, 19 Juli 2022  
Pembimbing II,

(Prof. Dr. Ir. Rusdianasari, M.Si.)  
NIDN 0019116705





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI  
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

**JURUSAN TEKNIK KIMIA**

Jalan Srijaya Negara, PALEMBANG 30139

Telp.0711-353414 Fax. 0711-355918. E-mail : kimia@polsri.ac.id.

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Cia Vhorgiani

NPM : 0619 3040 1349

Jurusan/Program Studi : Teknik Kimia/DIII Teknik Kimia

Menyatakan bahwa dalam penelitian laporan akhir dengan judul Pembuatan Serbuk Antosianin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan, tidak mengandung unsur "PLAGIAT" sesuai dengan PERMENDIKNAS No. 17 Tahun 2010.

Bila pada kemudian hari terdapat unsur-unsur plagiat dalam penelitian ini, saya bersedia diberikan sanksi peraturan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tidak ada paksaan dari pihak manapun.

Palembang, 19 Juli 2022

Mengetahui,  
Pembimbing I,

Penulis Penelitian,

Ibnu Hajar, S.T.,M.T.  
NIDN 0016027102

Cia Vhorgiani  
NIM 061930401349

Pembimbing II,

Prof. Dr. Ir. Rusdianasari, M.Si  
NIDN 0019116705





**SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN LAPORAN AKHIR (LA)**

Kami yang bertanda tangan dibawah ini :

**Pihak Pertama**

Nama : Cia Vhinggiani  
NPM : 0619 3040 1349  
Jurusan : Teknik Kimia  
Program studi : DIII-Teknik Kimia

**Pihak kedua**

Nama : Ibnu Hajar, S.T.,M.T.  
NIP : 197102161994031002

Pada hari Senin, tanggal 21 Maret 2022 telah sepakat untuk melakukan konstultasi bimbingan Laporan Akhir.

Isi Kesepakatan :

1. Konsultasi bimbingan sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam satu minggu.
2. Pelaksanaan bimbingan pada setiap Senin, Selasa dan Rabu dan pada pukul 08.00 WIB, tempat di Politeknik Negeri Sriwijaya.

Demikianlah kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Laporan Akhir.

Pihak pertama

(Cia Vhinggiani)  
NPM. 061930401349

Palembang, 21 Maret 2022

Pihak kedua

(Ibnu Hajar, S.T.,M.T.)  
NIDN 0016027102

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi  
DIII Teknik Kimia

(Idha Silviyati, S.T.,M.T.)  
NIP. 197507292005012003







LEMBAR ASISTENSI LAPORAN AKHIR

NAMA : Cia Vhorgiani  
NPM : 0619 3040 1349  
JUDUL : Pembuatan Serbuk Antosianin Kulit Buah Naga Merah  
(*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Variasi Konsentrasi  
Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan.  
PEMBIMBING I : Ibnu Hajar, S.T.,M.T.

No	Tanggal	Materi/Topik	Paraf	Keterangan
1.	21/Maret/2022	Konsultasi Judul LA	1)	Acc
2.	22/Maret/2022	Proposal Bab I dan II	2)	Acc
3.	31/Maret/2022	Proposal Bab III dan IV	3)	Acc
4.	07/April/2022	Keseluruhan Proposal LA	4)	Acc
5.	09/Juni/2022	LA Bab I	5)	Revisi
6.	14/Juni/2022	LA Bab I	6)	Acc
7.	21/Juni/2022	LA Bab II	7)	Revisi
8.	23/Juni/2022	LA Bab II	8)	Acc
9.	28/Juni/2022	LA Bab III	9)	Revisi
10.	08/Juli/2022	LA Bab III	10)	Revisi
11.	12/Juli/2022	LA Bab III	11)	Acc
12.	15/Juli/2022	LA Bab IV dan V	12)	Revisi
13.	18/Juli/2022	LA Bab IV dan V	13)	Acc
14.	19/Juli/2022	LA Keseluruhan	14)	Acc
15.	20/Juli/2022	PPT LA	15)	ACC

Palembang, Juli 2022  
Koordinator Program Studi  
DIII Teknik Kimia

(Idha Silviyati, S.T.,M.T.)  
NIP 19750792005012003







KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI  
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

**JURUSAN TEKNIK KIMIA**

Jalan Srijaya Negara, PALEMBANG 30139

Telp.0711-353414 Fax. 0711-355918. E-mail : kimia@polsri.ac.id.

## SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN LAPORAN AKHIR (LA)

Kami yang bertanda tangan dibawah ini :

### Pihak Pertama

Nama : Cia Vhinggiani  
NPM : 0619 3040 1349  
Jurusan : Teknik Kimia  
Program studi : DIII-Teknik Kimia

### Pihak kedua

Nama : Prof. Dr. Ir. Rusdianasari, M.Si.  
NIP : 197611191993032003

Pada hari Senin, tanggal 21 Maret 2022 telah sepakat untuk melakukan konstultasi bimbingan Laporan Akhir.

Isi Kesepakatan :

1. Konsultasi bimbingan sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam satu minggu.
2. Pelaksanaan bimbingan pada setiap Rabu, Kamis, dan Jum'at pada pukul 08.00 WIB, tempat di Politeknik Negeri Sriwijaya.

Demikianlah kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Laporan Akhir.

Pihak pertama

(Cia Vhinggiani)  
NPM. 061930401349

Palembang, 21 Maret 2022

Pihak kedua

(Prof. Dr. Ir. Rusdianasari, M.Si.)  
NIDN 0019116705

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi  
DIII Teknik Kimia

(Idha Silviyati, S.T., M.T.)  
NIP. 197507292005012003





LEMBAR ASISTENSI LAPORAN AKHIR

NAMA : Cia Vhiringiani  
NPM : 0619 3040 1349  
JUDUL : Pembuatan Serbuk Antosianin Kulit Buah Naga Merah  
(*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Variasi Konsentrasi  
Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan.  
PEMBIMBING II : Prof. Dr. Ir. Rusdianasari, M.Si.

No	Tanggal	Materi/Topik	Paraf	Keterangan
1.	22/Maret/2022	Konsultasi judul LA	1) yg	ACC
2.	24/Maret/2022	Proposal Bab I	2) yg	ACC
3.	28/Maret/2022	Proposal Bab II dan III	3) yg	Revisi
4.	04/April/2022	Proposal Bab II dan III	4) yg	ACC
5.	07/April/2022	Proposal Bab IV	5) yg	ACC
6.	08/April/2022	Keseluruhan Proposal LA	6) yg	ACC
7.	17/Juni/2022	Konsultasi LA Bab I, II, III	7) yg	ACC
8.	18/Juni/2022	LA Bab I, II, III	8) yg	Revisi
9.	23/Juni/2022	LA Bahas Data & Keprataan	9) yg	ACC
10.	01/Julai/2022	LA Bab I, II, III	10) yg	Revisi
11.	06/Julai/2022	LA Bab I, II, III	11) yg	ACC
12.	12/Julai/2022	LA Bab IV, V	12) yg	Revisi
13.	15/Julai/2022	LA Bab IV, V	13) yg	ACC
14.	18/Julai/2022	LA Keseluruhan	14) yg	Revisi
15.	19/Julai/2022	LA keseluruhan	15) yg	ACC

Palembang, Juli 2022  
Koordinator Program Studi  
DIII Teknik Kimia

(Idha Silviyati, S.T.,M.T.)  
NIP 19750792005012003





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI  
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA  
LABORATORIUM TEKNIK KIMIA

Jalan Srijaya Negara, PALEMBANG 30139  
Telp.0711-353414 ext. 113 Fax. 0711-355918. E-mail : kimia@polsri.ac.id.



**SURAT VALIDASI DATA**

Nomor : 003/PL6.I.14.1/A/2022

Nama : Cia Vhorgiani  
NIM : 061930401349  
Perusahaan/Instansi : Mahasiswa Politeknik Negeri Sriwijaya  
Alamat : Jl. Lunjuk Jaya No. 17 AE Palembang  
Nama Sampel : Serbuk Antosianin Kulit Buah Naga  
Jumlah Sampel : 10 jenis  
PLP Lab Bioproses : M. Firdaus Fajriansyah

**Data Hasil Analisis Rendemen dan pH Serbuk Antosianin Kulit Buah Naga Merah  
(*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan**

Jumlah Sampel	Variasi Suhu Pengeringan (°C)	Variasi Maltodekstrin (%)	Parameter	
			Rendemen (%)	pH
1.	50	0	18,23	3
2.		2	19,43	3,5
3.		4	21,96	4
4.		6	22,13	4,5
5.		8	22,5	5
1.	60	0	12,03	3,5
2.		2	13,83	4
3.		4	16,8	4,5
4.		6	17,63	5
5.		8	19,43	5,5

Palembang, Juni 2022  
Kepala Laboratorium Analisa

Adi Syakdani, S.T.,M.T.  
NIP 198504111992031001



**SURAT TANDA UJI**

Nomor : 39/PL6.I.14.1/A/2022

Nama Pelanggan : Cia Vhirkiani  
 Nim : 061930401349  
 Instansi : Politeknik Negeri Sriwijaya  
 Alamat : Jl. Lunjuk Jaya N0. 17 AE Palembang  
 Nama Sample : Serbuk Antosianin Kulit Buah Naga  
 Jumlah Sample : 10 kantong  
 Tanggal Diterima : 12 Mei 2022  
 Status Contoh : Sesuai dengan yang diterima

No	Nama Sampel	Perlakuan/ Variasi Sampel	Parameter Uji	Metode Uji	Hasil Uji (°C)
1	Serbuk Antosianin Kulit Buah Naga	0% Maltodekstrin, suhu 50 °C	Absorbansi	Spektrofotometri	1,05050
2		2% Maltodekstrin, suhu 50 °C			1,05600
3		4% Maltodekstrin, suhu 50 °C			0,87074
4		6% Maltodekstrin, suhu 50 °C			1,05240
5		8% Maltodekstrin, suhu 50 °C			0,73714
6		0% Maltodekstrin, suhu 60 °C			1,37100
7		2% Maltodekstrin, suhu 60 °C			1,35620
8		4% Maltodekstrin, suhu 60 °C			1,15370
9		6% Maltodekstrin, suhu 60 °C			1,25820
10		8% Maltodekstrin, suhu 60 °C			1,06980

Nomor contoh : 39/05-22/Lab.TK

Palembang, 13 Mei 2022  
 Kepala Laboratorium Analisa

Adi Syakdani, S.T., M.T.  
 NIP 196904111992031001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI  
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA  
JURUSAN TEKNIK KIMIA

Jalan Srijaya Negara, PALEMBANG 30139  
Telp.0711-353414 Fax. 0711-355918. E-mail : [kimia@polsri.ac.id](mailto:kimia@polsri.ac.id)

### JADWAL KEGIATAN PENELITIAN

Nama : Cia Vhinggiani  
NIM : 061930401349  
Judul Penelitian : Pembuatan Serbuk Antosianin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan.  
Teknisi : M. Firdaus Fajriansyah

Tanggal	Kegiatan Penelitian	Paraf Teknisi
17-18 April 2022	Persiapan alat dan bahan untuk pembuatan serbuk antosianin kulit buah naga merah di Laboratorium Bioproses	
19 April 2022	Melakukan pembuatan sampel untuk ekstraksi maserasi dari kulit buah naga merah dengan pelarut etanol & asam sitrat	
20 April 2022	Melakukan proses ekstraksi maserasi kulit buah naga merah dengan pelarut etanol & asam sitrat selama 24 jam	
21 April 2022	Menyaring sampel ekstraksi maserasi kulit buah naga merah	
22 April 2022	Mengeringkan hasil ekstraksi maserasi kulit buah naga merah di dalam oven pengering dengan suhu 50 dan 60°C selama $\pm 8$ jam	
23 April 2022	Menghaluskan sampel kulit buah naga merah yang sudah kering dengan menggunakan mortar sampai halus seperti bubuk	
24 April 2022	Melakukan analisis rendemen serbuk antosianin kulit buah naga merah	
25 April 2022	Melakukan analisis pH serbuk antosianin kulit buah naga merah	
12 Mei 2022	Melakukan analisis spektrofotometri UV-Vis serbuk antosianin kulit buah naga merah	

Kasie Laboratorium Bioproses

Hilwatullisan, S.T.,M.T.  
NIP 196811041992032001

Palembang, Juni 2022

Teknisi Laboratorium Bioproses

M. Firdaus Fajriansyah





**PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR (LA)**

Mahasiswa berikut,

Nama : Cia Vhinggiani  
NPM : 061930401349  
Jurusan/Program Studi : Teknik Kimia/DIII Teknik Kimia  
Judul Laporan KP : Pembuatan Serbuk Antosianin Kulit Buah Naga Merah  
(*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Variasi Konsentrasi  
Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan.

Telah melaksanakan revisi terhadap Laporan Akhir (LA) yang diseminarkan pada hari Rabu tanggal 03 bulan Agustus tahun 2022. Pelaksanaan revisi terhadap Laporan Kerja Praktik tersebut telah disetujui oleh Dosen Penilai yang memberikan revisi:

Revisi / Perbaikan:

1. Perbaiki diagram alir.

Keterangan:

1. Telah memperbaiki diagram alir.

Palembang, Agustus 2022  
Dosen Penguji,

Hilwatullisan, S.T.,M.T.  
NIDN 0004116807






**PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR (LA)**

Mahasiswa berikut,

Nama : Cia Vhinggiani  
NIM : 061930401349  
Jurusan/Program Studi : Teknik Kimia / DIII Teknik Kimia  
Judul Laporan Akhir : Pembuatan Serbuk Antosianin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Konsentrasi Maltdekstrin dan Suhu Pengeringan.

Telah melaksanakan revisi terhadap Laporan Akhir (LA) yang diseminarkan pada hari Rabu, 03 Agustus 2022. Pelaksanaan revisi terhadap Laporan Akhir tersebut telah disetujui oleh Dosen Penilai yang memberikan revisi :

No.	Komentar	Nama Dosen Penilai *)	Tanggal	Tanda Tangan
1.	Perbaiki diagram alir.	Hilwatullisan, S.T.,M.T.	8 Agustus 2022	

Palembang, Agustus 2022  
Ketua Penilai \*\*),



Hilwatullisan, S.T., M.T.  
NIDN 0004116807

