

LAMPIRAN A
DATA PENGAMATAN

Tabel A.1 Hasil Analisis Pati

Karakterisasi	Hasil
Rendemen Pati (%)	0,1
Kadar Air (%)	0,05
Bentuk	Tepung
Warna	Putih
pH	5

Tabel A.2 Hasil Analisis Sampel Setelah Perlakuan

No.	Nama Sampel	Perlakuan Sampel	Parameter Uji	Hasil Uji
1	Dekstrin	30 menit, konsentrasi enzim 0,4%	Warna	Putih
			Warna Dengan Lugol	Ungu kecoklatan
			Rendemen(%)	0,67
			Kehalusan 80 Mesh (%)	99,48
			Kadar Air (%)	0,08
			Kadar Abu (%)	0,27
			Kelarutan dengan Air Dingin (%)	1,2
			Dekstrosa <i>Equivalent</i>	12,79
2	Dekstrin	30 menit, konsentrasi enzim 0,6%	Warna	Putih kekuningan
			Warna Dengan Lugol	Ungu kecoklatan
			Rendemen(%)	0,604
			Kehalusan 80 Mesh (%)	99,54
			Kadar Air (%)	0,06
			Kadar Abu (%)	0,64
			Kelarutan dengan Air Dingin (%)	1,6
			Dekstrosa <i>Equivalent</i>	14,86
3	Dekstrin	30 menit, konsentrasi enzim 1,2%	Warna	Putih kekuningan
			Warna Dengan Lugol	Ungu kecoklatan
			Rendemen(%)	0,60
			Kehalusan 80 Mesh (%)	99,69
			Kadar Air (%)	0,04
			Kadar Abu (%)	0,58
			Kelarutan dengan Air Dingin (%)	1,7
			Dekstrosa <i>Equivalent</i>	16,67

4	Dekstrin	60 menit, konsentrasi enzim 0,4%	Warna Warna Dengan Lugol Rendemen(%) Kehalusan 80 Mesh (%) Kadar Air (%) Kadar Abu (%) Kelarutan dengan Air Dingin (%) <i>Dekstrosa Equivalent</i>	Putih kekuningan Ungu kecoklatan 0,594 98,96 0,06 0,48 1,4 14,47
5	Dekstrin	60 menit, konsentrasi enzim 0,8%	Warna Warna Dengan Lugol Rendemen(%) Kehalusan 80 Mesh (%) Kadar Air (%) Kadar Abu (%) Kelarutan dengan Air Dingin (%) <i>Dekstrosa Equivalent</i>	Putih kekuningan Ungu kecoklatan 0,548 99,29 0,03 0,68 1,8 15,71
6	Dekstrin	60 menit, konsentrasi enzim 1,2%	Warna Warna Dengan Lugol Rendemen(%) Kehalusan 80 Mesh (%) Kadar Air (%) Kadar Abu (%) Kelarutan dengan Air Dingin (%) <i>Dekstrosa Equivalent</i>	Putih kekuningan Ungu kecoklatan 0,526 99,51 0,03 0,91 1,9 16,67
7	Dekstrin	90 menit, konsentrasi enzim 0,4%	Warna Warna Dengan Lugol Rendemen(%) Kehalusan 80 Mesh (%) Kadar Air (%) Kadar Abu (%) Kelarutan dengan Air Dingin (%) <i>Dekstrosa Equivalent</i>	Putih kekuningan Ungu kecoklatan 0,536 99,25 0,05 0,72 1,6 16,18

8	Dekstrin	90 menit, konsentrasi enzim 0,8%	Warna Warna Dengan Lugol Rendemen(%) Kehalusan 80 Mesh (%) Kadar Air (%) Kadar Abu (%) Kelarutan dengan Air Dingin (%) <i>Dekstrosa Equivalent</i>	Putih kekuningan Ungu kecoklatan 0,522 99,40 0,02 0,85 1,9 17,74
9	Dekstrin	90 menit, konsentrasi enzim 1,2%	Warna Warna Dengan Lugol Rendemen(%) Kehalusan 80 Mesh (%) Kadar Air (%) Kadar Abu (%) Kelarutan Dengan Air Dingin (%) <i>Dekstrosa Equivalent</i>	Putih Ungu pekat 0,402 99,60 0,01 0,98 2,0 18,33

LAMPIRAN B PERHITUNGAN

1. Perhitungan Rendemen Dekstrin

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{Berat dekstrin yang diperoleh}}{\text{Berat pati yang digunakan}} \times 100\%$$

1.1. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

$$\text{Rendemen} = \frac{33,5 \text{ gr}}{50 \text{ gr}} \times 100\%$$

$$\text{Rendemen} = 0,67\%$$

1.2. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,8%

$$\text{Rendemen} = \frac{30,2 \text{ gr}}{50 \text{ gr}} \times 100\%$$

$$\text{Rendemen} = 0,604\%$$

1.3. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 1,2%

$$\text{Rendemen} = \frac{30 \text{ gr}}{50 \text{ gr}} \times 100\%$$

$$\text{Rendemen} = 0,6\%$$

1.4. Waktu pemasakan 60 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

$$\text{Rendemen} = \frac{29,7 \text{ gr}}{50 \text{ gr}} \times 100\%$$

$$\text{Rendemen} = 0,594\%$$

1.5. Waktu pemasakan 60 menit dan konsentrasi enzim 0,8%

$$\text{Rendemen} = \frac{27,4 \text{ gr}}{50 \text{ gr}} \times 100\%$$

$$\text{Rendemen} = 0,548\%$$

1.6. Waktu pemasakan 60 menit dan konsentrasi enzim 1,2%

$$\text{Rendemen} = \frac{26,3 \text{ gr}}{50 \text{ gr}} \times 100\%$$

$$\text{Rendemen} = 0,526\%$$

1.7. Waktu pemasakan 90 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

$$\text{Rendemen} = \frac{26,8 \text{ gr}}{50 \text{ gr}} \times 100\%$$

$$\text{Rendemen} = 0,536\%$$

1.8. Waktu pemasakan 90 menit dan konsentrasi enzim 0,8%

$$\text{Rendemen} = \frac{26,1 \text{ gr}}{50 \text{ gr}} \times 100\%$$

$$\text{Rendemen} = 0,522\%$$

1.9. Waktu pemasakan 90 menit dan konsentrasi enzim 1,2%

$$\text{Rendemen} = \frac{20,3\text{gr}}{50\text{gr}} \times 100\%$$

$$\text{Rendemen} = 0,402\%$$

2. Perhitungan Kehalusan 80 Mesh

$$\text{Kehalusan 80 mesh} = (100 - a) \%$$

Dimana : a = persentase dari bagian yang tidak melewati ayakan 80 mesh

2.1. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik : Berat dekstrin = 10 gr

Serbuk dekstrin yang tidak lolos pengayakan = 5,1693 gr

$$a = \frac{5,1693\text{gr}}{10\text{gr}} \times 100 \%$$

$$= 0,52 \%$$

$$\text{Kehalusan 80 mesh} = (100 - 0,52) \%$$

$$= 99,48 \%$$

2.2. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,8%

Dik : Berat dekstrin = 10 gr

Serbuk dekstrin yang tidak lolos pengayakan = 4,6391 gr

$$a = \frac{4,6391\text{gr}}{10\text{gr}} \times 100 \%$$

$$= 0,47 \%$$

$$\text{Kehalusan 80 mesh} = (100 - 0,47) \%$$

$$= 99,54 \%$$

2.3. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 1,2%

Dik : Berat dekstrin = 10 gr

Serbuk dekstrin yang tidak lolos pengayakan = 3,0693 gr

$$a = \frac{3,0693\text{gr}}{10\text{gr}} \times 100 \%$$

$$= 0,31 \%$$

$$\text{Kehalusan 80 mesh} = (100 - 0,31) \%$$

$$= 99,69 \%$$

2.4. Waktu pemasakan 60 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik : Berat dekstrin = 10 gr

Serbuk dekstrin yang tidak lolos pengayakan = 8,7211 gr

$$a = \frac{8,7211 \text{ gr}}{10 \text{ gr}} \times 100 \% \\ = 0,87 \%$$

$$\text{Kehalusan 80 mesh} = (100 - 0,87) \% \\ = 99,13 \%$$

2.5. Waktu pemasakan 60 menit dan konsentrasi enzim 0,8%

Dik : Berat dekstrin = 10 gr

Serbuk dekstrin yang tidak lolos pengayakan = 7,1102 gr

$$a = \frac{7,1102 \text{ gr}}{10 \text{ gr}} \times 100 \% \\ = 0,71 \%$$

$$\text{Kehalusan 80 mesh} = (100 - 0,71) \% \\ = 99,29 \%$$

2.6. Waktu pemasakan 60 menit dan konsentrasi enzim 1,2%

Dik : Berat dekstrin = 10 gr

Serbuk dekstrin yang tidak lolos pengayakan = 4,9212 gr

$$a = \frac{4,9212 \text{ gr}}{10 \text{ gr}} \times 100 \% \\ = 0,49 \%$$

$$\text{Kehalusan 80 mesh} = (100 - 0,49) \% \\ = 99,51 \%$$

2.7. Waktu pemasakan 90 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik : Berat dekstrin = 10 gr

Serbuk dekstrin yang tidak lolos pengayakan = 7,5173 gr

$$a = \frac{7,5173 \text{ gr}}{10 \text{ gr}} \times 100 \% \\ = 0,75 \%$$

$$\text{Kehalusan 80 mesh} = (100 - 0,75) \% \\ = 99,25 \%$$

2.8. Waktu pemasakan 90 menit dan konsentrasi enzim 0,8%

Dik : Berat dekstrin = 10 gr

Serbuk dekstrin yang tidak lolos pengayakan = 5,9822 gr

$$a = \frac{5,9822 \text{ gr}}{10 \text{ gr}} \times 100 \% \\ = 0,59 \%$$

$$\text{Kehalusan 80 mesh} = (100 - 0,59) \% \\ = 99,40 \%$$

2.9. Waktu pemasakan 90 menit dan konsentrasi enzim 1,2%

Dik : Berat dekstrin = 10 gr

Serbuk dekstrin yang tidak lolos pengayakan = 3,9791 gr

$$a = \frac{3,9791 \text{ gr}}{10 \text{ gr}} \times 100 \% \\ = 0,39 \%$$

$$\text{Kehalusan 80 mesh} = (100 - 0,39) \% \\ = 99,60 \%$$

3. Perhitungan Kadar Air

$$\text{Kadar air} = \frac{(a-b)}{a} \times 100\%$$

dengan :

a = berat dekstrin awal (gr)

b = berat dekstrin setelah dioven (gr)

3.1. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :

Berat dekstrin awal = 1 gr

Berat dekstrin setelah dioven = 0,9148 gr

$$\text{Kadar air} = \frac{(1-0,9148)\text{gr}}{1 \text{ gr}} \times 100\% \\ = 0,08\%$$

3.2. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,8%

Dik :

Berat dekstrin awal = 1 gr

Berat dekstrin setelah dioven = 0,9382 gr

$$\text{Kadar air} = \frac{(1-0,9382)\text{gr}}{1 \text{ gr}} \times 100\% \\ = 0,06\%$$

3.3. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 1,2%

Dik :

Berat dekstrin awal = 1 gr
Berat dekstrin setelah dioven = 0,9595 gr

$$\begin{aligned}\text{Kadar air} &= \frac{(1-0,9595)\text{gr}}{1\text{gr}} \times 100\% \\ &= 0,04\%\end{aligned}$$

3.4. Waktu pemasakan 60 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :
Berat dekstrin awal = 1 gr
Berat dekstrin setelah dioven = 0,9410 gr

$$\begin{aligned}\text{Kadar air} &= \frac{(1-0,9410)\text{gr}}{1\text{gr}} \times 100\% \\ &= 0,06\%\end{aligned}$$

3.5. Waktu pemasakan 60 menit dan konsentrasi enzim 0,8%

Dik :
Berat dekstrin awal = 1 gr
Berat dekstrin setelah dioven = 0,9720 gr

$$\begin{aligned}\text{Kadar air} &= \frac{(1-0,9720)\text{gr}}{1\text{gr}} \times 100\% \\ &= 0,03\%\end{aligned}$$

3.6. Waktu pemasakan 60 menit dan konsentrasi enzim 1,2%

Dik :
Berat dekstrin awal = 1 gr
Berat dekstrin setelah dioven = 0,9733 gr

$$\begin{aligned}\text{Kadar air} &= \frac{(1-0,9733)\text{gr}}{1\text{gr}} \times 100\% \\ &= 0,03\%\end{aligned}$$

3.7. Waktu pemasakan 90 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :
Berat dekstrin awal = 1 gr
Berat dekstrin setelah dioven = 0,9525 gr

$$\begin{aligned}\text{Kadar air} &= \frac{(1-0,9525)\text{gr}}{1\text{gr}} \times 100\% \\ &= 0,05\%\end{aligned}$$

3.8. Waktu pemasakan 90 menit dan konsentrasi enzim 0,8%

Dik :
Berat dekstrin awal = 1 gr
Berat dekstrin setelah dioven = 0,9796 gr

$$\begin{aligned}\text{Kadar air} &= \frac{(1-0,9796)\text{gr}}{1\text{gr}} \times 100\% \\ &= 0,02\%\end{aligned}$$

3.9. Waktu pemasakan 90 menit dan konsentrasi enzim 1,2%

Dik :

Berat dekstrin awal = 1 gr

Berat dekstrin setelah dioven = 0,9857 gr

$$\begin{aligned}\text{Kadar air} &= \frac{(1-0,9857)\text{gr}}{1\text{ gr}} \times 100\% \\ &= 0,01\%\end{aligned}$$

4. Perhitungan Kadar Abu

$$\text{Kadar abu} = \frac{b}{a} \times 100\%$$

dengan :

a = berat dekstrin awal (gr)

b = berat dekstrin setelah pemanasan (gr)

4.1. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :

Berat dekstrin awal = 1 gr

Berat dekstrin setelah pemanasan = 0,0027 gr

$$\begin{aligned}\text{Kadar abu} &= \frac{0,0027\text{ gr}}{1\text{ gr}} \times 100\% \\ &= 0,27\%\end{aligned}$$

4.2. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,8%

Dik :

Berat dekstrin awal = 1 gr

Berat dekstrin setelah pemanasan = 0,0064 gr

$$\begin{aligned}\text{Kadar abu} &= \frac{0,0064\text{ gr}}{1\text{ gr}} \times 100\% \\ &= 0,64\%\end{aligned}$$

4.3. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 1,2%

Dik :

Berat dekstrin awal = 1 gr

Berat dekstrin setelah pemanasan = 0,0058 gr

$$\begin{aligned}\text{Kadar abu} &= \frac{0,0058 \text{ gr}}{1 \text{ gr}} \times 100\% \\ &= 0,58\%\end{aligned}$$

4.4. Waktu pemasakan 60 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :
Berat dekstrin awal = 1 gr
Berat dekstrin setelah pemanasan = 0,0048 gr

$$\begin{aligned}\text{Kadar abu} &= \frac{0,0048 \text{ gr}}{1 \text{ gr}} \times 100\% \\ &= 0,48\%\end{aligned}$$

4.5. Waktu pemasakan 60 menit dan konsentrasi enzim 0,8%

Dik :
Berat dekstrin awal = 1 gr
Berat dekstrin setelah pemanasan = 0,0068 gr

$$\begin{aligned}\text{Kadar abu} &= \frac{0,0068 \text{ gr}}{1 \text{ gr}} \times 100\% \\ &= 0,68\%\end{aligned}$$

4.6. Waktu pemasakan 60 menit dan konsentrasi enzim 1,2%

Dik :
Berat dekstrin awal = 1 gr
Berat dekstrin setelah pemanasan = 0,0091 gr

$$\begin{aligned}\text{Kadar abu} &= \frac{0,0091 \text{ gr}}{1 \text{ gr}} \times 100\% \\ &= 0,91\%\end{aligned}$$

4.7. Waktu pemasakan 90 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :
Berat dekstrin awal = 1 gr
Berat dekstrin setelah pemanasan = 0,0072 gr

$$\begin{aligned}\text{Kadar abu} &= \frac{0,0072 \text{ gr}}{1 \text{ gr}} \times 100\% \\ &= 0,72\%\end{aligned}$$

4.8. Waktu pemasakan 90 menit dan konsentrasi enzim 0,8%

Dik :
Berat dekstrin awal = 1 gr
Berat dekstrin setelah pemanasan = 0,0085 gr

$$\begin{aligned}\text{Kadar abu} &= \frac{0,0085 \text{ gr}}{1 \text{ gr}} \times 100\% \\ &= 0,85\%\end{aligned}$$

4.9. Waktu pemasakan 90 menit dan konsentrasi enzim 1,2%

Dik :

Berat dekstrin awal = 1 gr

Berat dekstrin setelah pemanasan = 0,0098 gr

$$\begin{aligned}\text{Kadar abu} &= \frac{0,0098 \text{ gr}}{1 \text{ gr}} \times 100\% \\ &= 0,98\%\end{aligned}$$

5. Perhitungan Kelarutan Dalam Air Dingin

$$\text{Kelarutan dalam air dingin} = \frac{a \text{ (g)}}{\text{Bobot serbuk dekstrin (g)}} \times \text{fp} \times 100\%$$

Dimana :

a = bobot kering dari 10 ml larutan

fp = faktor pengenceran

$$= (50/10) \text{ ml} = 5$$

5.1. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :

Berat dekstrin = 0,5 gr

Bobot kering dari 10 ml larutan = 0,1212 gr

$$\begin{aligned}\text{Kelarutan dalam air dingin} &= \frac{0,1212 \text{ gr}}{0,5 \text{ gr}} \times 5 \times 100\% \\ &= 1,2 \%\end{aligned}$$

5.2. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,8%

Dik :

Berat dekstrin = 0,5 gr

Bobot kering dari 10 ml larutan = 0,1577 gr

$$\begin{aligned}\text{Kelarutan dalam air dingin} &= \frac{0,1577 \text{ gr}}{0,5 \text{ gr}} \times 5 \times 100\% \\ &= 1,6 \%\end{aligned}$$

5.3. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :

Berat dekstrin = 0,5 gr

Bobot kering dari 10 ml larutan = 0,1737 gr

$$\text{Kelarutan dalam air dingin} = \frac{0,1737 \text{ gr}}{0,5 \text{ gr}} \times 5 \times 100\%$$

$$= 1,7 \%$$

5.4. Waktu pemasakan 60 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :

Berat dekstrin = 0,5 gr

Bobot kering dari 10 ml larutan = 0,1427 gr

$$\begin{aligned} \text{Kelarutan dalam air dingin} &= \frac{0,1427 \text{ gr}}{0,5 \text{ gr}} \times 5 \times 100\% \\ &= 1,4 \% \end{aligned}$$

5.5. Waktu pemasakan 60 menit dan konsentrasi enzim 0,8%

Dik :

Berat dekstrin = 0,5 gr

Bobot kering dari 10 ml larutan = 0,1835 gr

$$\begin{aligned} \text{Kelarutan dalam air dingin} &= \frac{0,1835 \text{ gr}}{0,5 \text{ gr}} \times 5 \times 100\% \\ &= 1,8 \% \end{aligned}$$

5.6. Waktu pemasakan 60 menit dan konsentrasi enzim 1,2%

Dik :

Berat dekstrin = 0,5 gr

Bobot kering dari 10 ml larutan = 0,1893 gr

$$\begin{aligned} \text{Kelarutan dalam air dingin} &= \frac{0,1893 \text{ gr}}{0,5 \text{ gr}} \times 5 \times 100\% \\ &= 1,9\% \end{aligned}$$

5.7. Waktu pemasakan 90 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :

Berat dekstrin = 0,5 gr

Bobot kering dari 10 ml larutan = 0,1597 gr

$$\begin{aligned} \text{Kelarutan dalam air dingin} &= \frac{0,1597 \text{ gr}}{0,5 \text{ gr}} \times 5 \times 100\% \\ &= 1,6 \% \end{aligned}$$

5.8. Waktu pemasakan 90 menit dan konsentrasi enzim 0,8%

Dik :

Berat dekstrin = 0,5 gr

Bobot kering dari 10 ml larutan = 0,1945 gr

$$\begin{aligned} \text{Kelarutan dalam air dingin} &= \frac{0,1945 \text{ gr}}{0,5 \text{ gr}} \times 5 \times 100\% \\ &= 1,9\% \end{aligned}$$

5.9. Waktu pemasakan 90 menit dan konsentrasi enzim 1,2%

Dik :

Berat dekstrin = 0,5 gr

Bobot kering dari 10 ml larutan = 0,2044 gr

$$\begin{aligned} \text{Kelarutan dalam air dingin} &= \frac{0,2044 \text{ gr}}{0,5 \text{ gr}} \times 5 \times 100\% \\ &= 2,0\% \end{aligned}$$

6. Perhitungan Dekstrosa *Equivalent*

$$\text{Faktor Fehling (FF)} = \frac{\text{Kebutuhan titran (ml)} \times \text{berat glukosa (g)}}{1000}$$

Kebutuhan titran : 11 ml

Berat glukosa : 0,25 gr

$$\begin{aligned} \text{Faktor Fehling (FF)} &= \frac{11 \text{ ml} \times 0,25 \text{ gr}}{1000} \\ &= 0,00275 \end{aligned}$$

$$\text{DE} = \text{FF} \times \frac{100}{\text{Konsentrasi larutan dekstrin} \left(\frac{\text{g}}{\text{ml}}\right) \times \text{Kebutuhan titran (ml)}}$$

6.1. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :

FF : 0,00275

Konsentrasi pati : 2,5 g/50 ml

Kebutuhan titran : 4,3 ml

$$\begin{aligned} \text{DE} &= 0,00275 \times \frac{100}{\frac{2,5 \text{ gr}}{50 \text{ ml}} \times 4,3 \text{ ml}} \\ &= 12,7901 \end{aligned}$$

6.2. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :

FF : 0,00275

Konsentrasi pati : 2,5 g/50 ml

Kebutuhan titran : 3,7 ml

$$DE = 0,00275 \times \frac{100}{\frac{2,5 \text{ gr}}{50 \text{ ml}} \times 3,7 \text{ ml}}$$

$$= 14,8649$$

6.3. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :

FF : 0,00275

Konsentrasi pati : 2,5 g/50 ml

Kebutuhan titran : 3,3 ml

$$DE = 0,00275 \times \frac{100}{\frac{2,5 \text{ gr}}{50 \text{ ml}} \times 3,3 \text{ ml}}$$

$$= 16,6667$$

6.4. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :

FF : 0,00275

Konsentrasi pati : 2,5 g/50 ml

Kebutuhan titran : 3,8 ml

$$DE = 0,00275 \times \frac{100}{\frac{2,5 \text{ gr}}{50 \text{ ml}} \times 3,8 \text{ ml}}$$

$$= 14,4737$$

6.5. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :

FF : 0,00275

Konsentrasi pati : 2,5 g/50 ml

Kebutuhan titran : 3,5 ml

$$DE = 0,00275 \times \frac{100}{\frac{2,5 \text{ gr}}{50 \text{ ml}} \times 3,5 \text{ ml}}$$

$$= 15,7143$$

6.6. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :

FF : 0,00275

Konsentrasi pati : 2,5 g/50 ml

Kebutuhan titran : 3,3 ml

$$DE = 0,00275 \times \frac{100}{\frac{2,5 \text{ gr}}{50 \text{ ml}} \times 3,3 \text{ ml}}$$

$$= 16,6667$$

6.7. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :

FF : 0,00275

Konsentrasi pati : 2,5 g/50 ml

Kebutuhan titran : 3,4 ml

$$DE = 0,00275 \times \frac{100}{\frac{2,5 \text{ gr}}{50 \text{ ml}} \times 3,4 \text{ ml}}$$

$$= 16,1765$$

6.8. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :

FF : 0,00275

Konsentrasi pati : 2,5 g/50 ml

Kebutuhan titran : 3,1 ml

$$DE = 0,00275 \times \frac{100}{\frac{2,5 \text{ gr}}{50 \text{ ml}} \times 3,1 \text{ ml}}$$

$$= 17,7419$$

6.9. Waktu pemasakan 30 menit dan konsentrasi enzim 0,4%

Dik :

FF : 0,00275

Konsentrasi pati : 2,5 g/50 ml

Kebutuhan titran : 3,0 ml

$$DE = 0,00275 \times \frac{100}{\frac{2,5 \text{ gr}}{50 \text{ ml}} \times 3,0 \text{ ml}}$$

$$= 18,3333$$

**LAMPIRAN C
DOKUMENTASI PENELITIAN**



Gambar C.1 Persiapan



Gambar C.2 Pengupasan kulit ganyong



Gambar C.3 Pencucian ganyong



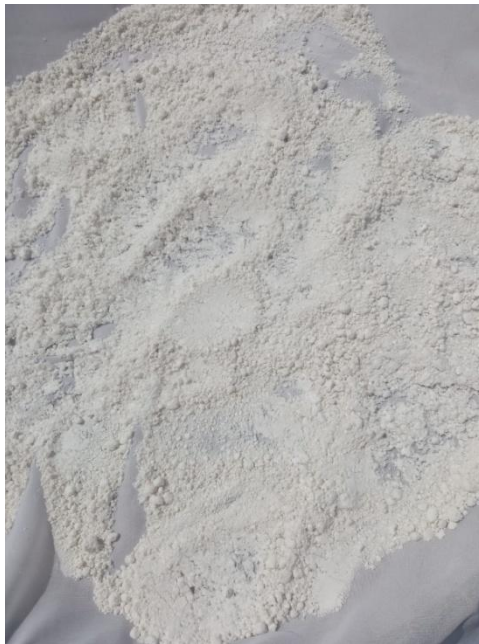
Gambar C.4 Pamarutan ganyong



Gambar C.5 Pemasakan sari ganyong



Gambar C.6 ganyong di inkubasi selama 24 jam



Gambar C.7 Pati dikeringkan dibawah sinar matahari



Gambar C.8 Proses pembuatan larutan CaCl_2



Gambar C.9 Proses pembuatan larutan NaOH



Gambar C.10 Proses pembuatan larutan HCl 0,1N



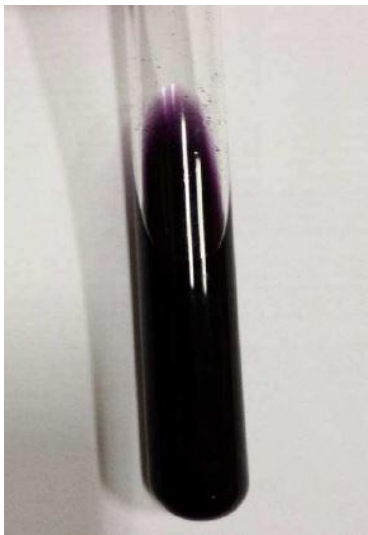
Gambar C.11 Proses penambahan enzim dalam pati



Gambar C.12 Proses pengaturan pH larutan dengan menambahkan larutan NaOH



Gambar C.13 Proses pemasakan pati



Gambar C.14 Pengujian kualitatif terhadap lugol



Gambar C.15 Proses pengeringan dekstrin



Gambar C.16 Proses penghalusan dekstrin



Gambar C.17 Proses pengayakan dekstrin 80 mesh



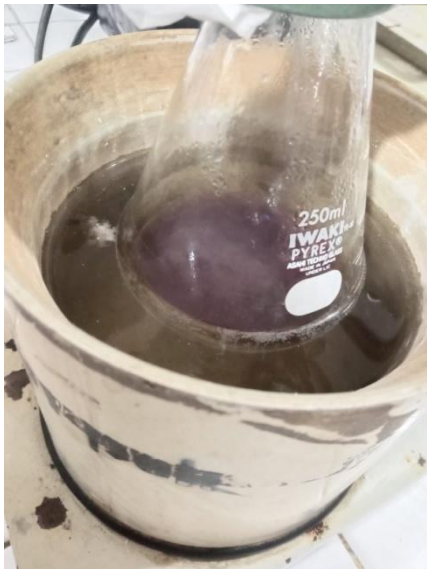
Gambar C.18 Produk hasil berupa dekstrin pati ganyong



Gambar C.19 Proses analisa kadar air



Gambar C.20 Proses analisa kadar abu



Gambar C.21 Preses Analisa kelarutan dekstrin dengan air dingin



Gambar C.22 Preses Analisa Dekstrosa *Equivalent*



KESEPAKATAN BIMBINGAN LAPORAN AKHIR (LA)

Kami yang bertanda tangan dibawah ini,

Pihak Pertama

Nama : Andini Febbyani
NIM : 061930400086
Jurusan : Teknik Kimia
Program Studi : DIII Teknik Kimia

Pihak Kedua

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

Pada hari ini Senin Tanggal 07 Maret 2022 telah sepakat untuk melakukan konsultasi bimbingan Laporan Akhir.

Konsultasi bimbingan Sekurang – kurangnya 1 (satu) kali dalam satu minggu, pelaksanaan bimbingan pada setiap hari Rabu pukul 09:00 WIB, tempat di Politeknik Negeri Sriwijaya.

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

Pihak Pertama,

Andini Febbyani
NPM 061930400086

Palembang, 07 Maret 2022

Pihak Kedua,

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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi
DIII Teknik Kimia

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



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.



KESEPAKATAN BIMBINGAN LAPORAN AKHIR (LA)

yang bertanda tangan dibawah ini,

Pihak Pertama

Nama : Andini Febbyani
NIM : 061930400086
Jurusan : Teknik Kimia
Program Studi : DIII Teknik Kimia

Pihak Kedua

Nama : Ir. Elina Margaretty, M. Si
NIP : 196203271990032001

hari ini Rabu Tanggal 09 Maret 2022 telah sepakat untuk melakukan konsultasi bimbingan Laporan Akhir.

konsultasi bimbingan Sekurang – kurangnya 1 (satu) kali dalam satu minggu, pelaksanaan bimbingan pada hari Kamis pukul 15:00 WIB, tempat di Politeknik Negeri Sriwijaya.

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

Pihak Pertama,

Andini Febbyani
NPM 061930400086

Palembang, 09 Maret 2022

Pihak Kedua,

Ir. Elina Margaretty, M. Si
NIDN 0031056604

Mengetahui,
Koordinator Program Studi
DIII Teknik Kimia

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



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.



LEMBAR ASISTENSI LAPORAN AKHIR

Nama : Andini Febbyani
NPM : 061930400086
Judul : Pembuatan Dekstrin Dari Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis*)
Dengan Hidrolisis Secara Enzimatis
Pembimbing II : Hilwatullisan, S.T., M.T.

No	Tanggal	Materi/Topik	Paraf	Keterangan
1.	09 Maret 2022.	Konsultasi Judul	1) Hh	Acc
2.	06 April 2022.	Bab I	2) Hh	Acc
3.	11 April 2022.	Bab I revisi	3) Hh	Acc
4.	13 April 2022.	Bab II	4) Hh	Revisi
5.	18 April 2022.	Bab II revisi	5) Hh	Acc
6.	23 Mei 2022.	Bab III	6) Hh	Acc
7.	26 Mei 2022.	Bab III revisi	7) Hh	Revisi
8.	20 Juni 2022.	Bab IV & V	8) Hh	Acc
9.	27 Juni 2022.	Bab IV revisi	9) Hh	Revisi
10.	05 Juli 2022.	Abstrak & Perhitungan	10) Hh	Acc
11.	18 Juli 2022.	Keceluruhan	11) Hh	Acc
12.			12)	
13.			13)	
14.			14)	
15.			15)	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi
DIII Teknik Kimia

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



LEMBAR ASISTENSI LAPORAN AKHIR

Nama : Andini Febbyani
NPM : 061930400086
Judul : Pembuatan Dekstrin Dari Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis*)
Dengan Hidrolisis Secara Enzimatis
Pembimbing II : Ir. Elina Margaretty, M. Si

No	Tanggal	Materi/Topik	Paraf	Keterangan
1.	16-03-2022	Kesepakatan bimbingan & judul	1) <i>h</i>	Acc
2.	06-04-2022	Bab I	2) <i>h</i>	Revisi
3.	13-04-2022	Bab I	3) <i>h</i>	Acc
4.	20-04-2022	Bab II	4) <i>h</i>	Revisi
5.	04-05-2022	Bab II	5) <i>h</i>	Acc
6.	26-05-2022	Bab III	6) <i>h</i>	Revisi
7.	02-06-2022	Bab III	7) <i>h</i>	Acc
8.	23-06-2022	Bab IV & V	8) <i>h</i>	Revisi
9.	30-06-2022	Bab V & lampiran	9) <i>h</i>	Acc
10.	21-07-2022	Keseluruhan	10) <i>h</i>	Acc
11.	22-07-2022	PPT	11) <i>h</i>	Acc
12.			12)	
13.			13)	
14.			14)	
15.			15)	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi
DIII Teknik Kimia

Idha Silviyanti, 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 VALIDASI DATA

Nomor : 084/PL.6.1.14.1/A/2002

Nama : Andini Febbyani
Nim : 061930400086
Perusahaan/Instansi : Politeknik Negeri Sriwijaya
Alamat : Jl. Srijaya Negara Bukit Besar Palembang
Nama Sampel : Dekstrin umbi ganyong
Jumlah : 9 Sampel
PLP Lab. Satuan Proses : Agus Sutriyono, S.E

No.	Nama Sampel	Perlakuan Sampel	Parameter Uji	Hasil Uji
1			Kehalusan 80 Mesh (%)	99,48
		30 menit,	Kadar Air (%)	0,08
		konsentrasi	Kelarutan Dengan Air Dingin (%)	1,2
		enzim 0,4%	Dekstrosa <i>Equivalent</i>	12,79
2			Kehalusan 80 Mesh (%)	99,54
		30 menit,	Kadar Air (%)	0,06
		konsentrasi	Kelarutan Dengan Air Dingin (%)	1,6
		enzim 0,6%	Dekstrosa <i>Equivalent</i>	14,86
3			Kehalusan 80 Mesh (%)	99,69
		30 menit,	Kadar Air (%)	0,04
		konsentrasi	Kelarutan Dengan Air Dingin (%)	1,7
		enzim 1,2%	Dekstrosa <i>Equivalent</i>	16,67
4			Kehalusan 80 Mesh (%)	98,96
		60 menit,	Kadar Air (%)	0,06
		konsentrasi	Kelarutan Dengan Air Dingin (%)	1,4
		enzim 0,4%	Dekstrosa <i>Equivalent</i>	14,47
5	Dekstrin		Kehalusan 80 Mesh (%)	99,29
		60 menit,	Kadar Air (%)	0,03
		konsentrasi	Kelarutan Dengan Air Dingin (%)	1,8
		enzim 0,8%	Dekstrosa <i>Equivalent</i>	15,71
6			Kehalusan 80 Mesh (%)	99,51



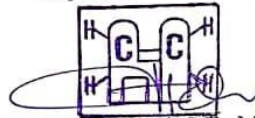
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
LABORATORIUM TEKNIK KIMIA

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



7	60 menit, konsentrasi enzim 1,2%	Kadar Air (%)	0,03
		Kelarutan Dengan Air Dingin (%)	1,9
		Dekstrosa <i>Equivalent</i>	16,67
8	90 menit, konsentrasi enzim 0,4%	Kehalusan 80 Mesh (%)	99,25
		Kadar Air (%)	0,05
		Kelarutan Dengan Air Dingin (%)	1,6
9	90 menit, konsentrasi enzim 0,8%	Dekstrosa <i>Equivalent</i>	16,18
		Kehalusan 80 Mesh (%)	99,40
		Kadar Air (%)	0,02
9	90 menit, konsentrasi enzim 1,2%	Kelarutan Dengan Air Dingin (%)	1,9
		Dekstrosa <i>Equivalent</i>	17,74
		Kehalusan 80 Mesh (%)	99,60
9	90 menit, konsentrasi enzim 1,2%	Kadar Air (%)	0,01
		Kelarutan Dengan Air Dingin (%)	2,0
		Dekstrosa <i>Equivalent</i>	18,33

Palembang, Juli 2022
Kepala Laboratorium Analisa



Adi Syukdam 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.



SURAT VALIDASI DATA

Nomor : 085/PL6.1.14.1/A/2002

Nama : Andini Febbyani
Nim : 061930400086
Perusahaan/Instansi : Politeknik Negeri Sriwijaya
Alamat : Jl. Srijaya Negara Bukit Besar Palembang
Nama Sampel : Dekstrin umbi ganyong
Jumlah : 9 Sampel
PLP Lab Satuan Operasi : Sartika Oktavianti, A.Md.

No.	Nama Sampel	Perlakuan Sampel	Parameter Uji	Hasil Uj
1		30 menit, konsentrasi enzim 0,4%	Kadar Abu	0,27
2		30 menit, konsentrasi enzim 0,8%	Kadar Abu	0,64
3		30 menit, konsentrasi enzim 1,2%	Kadar Abu	0,58
4		30 menit, konsentrasi enzim 0,4%	Kadar Abu	0,48
5	Dekstrin	30 menit, konsentrasi enzim 0,8%	Kadar Abu	0,68
6		30 menit, konsentrasi enzim 1,2%	Kadar Abu	0,91
7		30 menit, konsentrasi enzim 0,4%	Kadar Abu	0,72
8		30 menit, konsentrasi enzim 0,8%	Kadar Abu	0,85
9		30 menit, konsentrasi enzim 1,2%	Kadar Abu	0,98

4.

Palembang, Juli 2022
Kepala Laboratorium Analisa

Adi Nugilani, S.T., M.T.
NIP 198904111992031001



JADWALKEGIATANPENELITIAN

Nama : Andini Febbyani
 Nim : 061930400086
 Judul Penelitian : Pembuatan Dekstrin Dari Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis*) Dengan Hidrolisis Secara Enzimatis
 Laboratorium : Laboratorium Satuan Operasi
 Teknisi : Sartika Oktavianti, A.Md.

Tanggal	Kegiatan Penelitian	Paraf Teknisi
30 Mei 2022	Pengayakan dekstrin pati ganyong menggunakan alat <i>sieving</i>	
01 Juli 2022	Analisa kadar abu dekstrin pati ganyong menggunakan <i>furnace</i> dengan suhu 600°C selama 3 jam	

Kasie Lab.Satuan Operasi

Isnandar Yunanto, S.S.T., M.T.
 NIP.199201122020121009

Palembang, Juli2022
 Mengetahui,
 Teknisi Lab.Satuan Operasi

Sartika Oktavianti, A.Md.
 NIP. 198810232019032017



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.



JADWALKEGIATANPENELITIAN

Nama : Andini Febbyani
 NIM : 061930400086
 Judul Penelitian : Pembuatan Dekstrin Dari Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis*) Dengan Hidrolisis Secara Enzimatis
 Laboratorium : Laboratorium Satuan Proses
 Teknisi : Agus Sutriono, S.E.

Tanggal	Kegiatan Penelitian	Paraf Teknisi
09 Mei 2022	Persiapan bahan dan alat untuk pembuatan dekstrin	
10 Mei - 13 Mei 2022	Pembuatan pati umbi ganyong	
18 Mei - 27 Mei 2022	Pembuatan dekstrin dari pati umbi ganyong	
30 Mei 2022	Analisa rendemen dekstrin pati ganyong	
31 Mei 2022	Analisa kadar air dekstrin pati ganyong	
01 Juni - 03 Juni 2022	Analisa Kelarutan dekstrin pati ganyong dengan air dingin	
06 Juni - 17 Juni 2022	Analisa Dekstrosa <i>equivalent</i> dekstrin pati ganyong	

Kasie Lab.Satuan Proses

Endang Supraptiah, S.T., M.T.
 NIP. 197812182012122001

Palembang, Juli 2022
 Mengetahui,
 Teknisi Lab.Satuan Proses

Agus Sutriono, S.E.
 NIP. 196409131989021001



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

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

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Andini Febbyani

NIM : 061930400086

Jurusan/Program Studi : Teknik Kimia/DIII Teknik Kimia

Menyatakan bahwa dalam penelitian laporan akhir dengan judul "Pembuatan Dekstrin Dari Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis*) Dengan Hidrolisis Secara Enzimatis", 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, Juli 2022

Penulis,

Pembimbing I,

Hilwatullisan, S. T., M. T.
NIDN0004116807

Andini Febbyani
NPM 061930400086

Pembimbing II,

Ir. Elina Margaretty, M. Si
NIDN 0031056604





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 : Andini Febbyani
NIM : 061930400086
Jurusan/Program Studi : Teknik Kimia/DIII Teknik Kimia
Judul Laporan Akhir : Pembuatan Dekstrin Dari Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis*) Dengan Hidrolisis Secara Enzimatis

Mahasiswa tersebut telah memenuhi persyaratan dan dapat mengikuti Ujian Laporan Akhir (LA) pada tahun akademik 2021/2022.

Pembimbing I,

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

Palembang, Juli 2022
Pembimbing II,

Ir. Elina Margaretty, M. Si
NIDN 0031056604





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 : 049/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 **Rekayasa Proses dan Satuan Operasi** dengan judul penelitian "**Pembuatan Dekstrin dari Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis*) dengan Hidrolisis Secara Enzimatis**". Analisa tersebut telah dilaksanakan oleh yang bersangkutan pada tanggal 18 Mei – 18 Juni 2022.

Nama / NIM : Andini Febbyani / 061930400086

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

Palembang, 18 Juli 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.

SURAT KETERANGAN BEBAS PINJAMAN

Nama : Andini Febbyani
NIM : 061930400086

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. Mini Plant	
5.	Endang Supraptiah, S.T., M.T.	Agus Sutriyono, S.E.	Kasie Lab. Satuan Proses 2	
6.	Isnandar Yunanto, S.ST., M.T.	Sartika Oktavia, A.m.d. Agus Lukman H,S.T., M.T.R.T	Kasie Lab. Satuan Operasi 2	
7.	Agus Manggala, S.T., M.T.	-	Kasie Perpustakaan	
8.	Bainoni, S.E.	-	Adm. Jurusan	
9.	Relin Susanti	-	Adm. Jurusan	

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

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



No. Dok : F-PBM-22

Tgl. Berlaku : 13 Desember 2010

No. Rev

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 fax. 0711-355918
Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id




REVISI UJIAN LAPORAN AKHIR (LA) / TUGAS AKHIR (TA)

Ruang : 1
Dosen Penguji : Erwana Dewi
Nama Mahasiswa : Andini Febbyani
NIM : 061930400086
Jurusan/Program Studi : D3 TEKNIK KIMIA
Judul Laporan Akhir : Pembuatan Dekstros dari Pati Umbi
Ganyong

No	Uraian Revisi	Paraf
1.	tambah kas jenis ubi esg khas khas ganyong di tinpaus Purba	
2.	berbiki grafik	
3.	Kesimpulan	

Palembang, 2/12/2022
Dosen Penguji,


(.....)

No. Dok. : F-PBM-22

Tgl. Berlaku : 13 Desember 2010

No. Rev



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139

Telp. 0711-353414 fax. 0711-355918

Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id



REVISI UJIAN LAPORAN AKHIR (LA) / TUGAS AKHIR (TA)

Ruang :
Dosen Penguji : *Salvator Effendy*
Nama Mahasiswa : *Andini Febryani*
NIM :
Jurusan/Program Studi :
Judul Laporan Akhir :

No	Uraian Revisi	Paraf
1.	<i>Perbaiki foto tulis laporan</i>	

Palembang,
Dosen Penguji,

Salvator Effendy
(.....)



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.

PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR

Mahasiswa berikut,

Nama : Andini Febbyani
NIM : 061930400086
Jurusan/ Program Studi : Teknik Kimia/ D-III Teknik Kimia
Judul Laporan Akhir : Pembuatan Dekstrin Dari Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis* Kerr)
Dengan Hidrolisis Secara Enzimatis

Telah melaksanakan revisi terhadap Laporan Akhir yang diseminarkan pada Hari Selasa 02 Agustus 2022. Pelaksanaan revisi terhadap Laporan Akhir tersebut telah disetujui oleh Dosen Penguji yang memberikan revisi.

Revisi/ Perbaikan:

1. Menambahkan jenis umbi ganyong di tinjauan pustaka
2. Memperbaiki grafik
3. Kesimpulan

Keterangan:

1. Telah menambahkan jenis umbi ganyong merah di tinjauan pustaka pada halaman 7
2. Telah menghapus grafik yang tidak perlu pada halaman 41
3. Kesimpulan telah diperbaiki, dapat dilihat pada Halaman 49

Palembang, Agustus 2022
Dosen Penguji,

Ir. Erwana Dewi, M.Eng
NIDN 0014116008





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.

PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR

Mahasiswa berikut,

Nama : Andini Febbyani
NIM : 061930400086
Jurusan/ Program Studi : Teknik Kimia/ D-III Teknik Kimia
Judul Laporan Akhir : Pembuatan Dekstrin Dari Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis* Kerr)
Dengan Hidrolisis Secara Enzimatis

Telah melaksanakan revisi terhadap Laporan Akhir yang diseminarkan pada Hari Selasa 02 Agustus 2022. Pelaksanaan revisi terhadap Laporan Akhir tersebut telah disetujui oleh Dosen Penguji yang memberikan revisi.

Revisi/ Perbaikan:

1. Memperbaiki tata penulisan

Keterangan:

1. Telah memperbaiki penamaan gambar pada halaman 10 - 24

Palembang, Agustus 2022
Dosen Penguji,

Ir. Sahrul Effendy A., M.T
NIDN 0023126309





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.

PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR

Mahasiswa berikut,

Nama : Andini Febbyani
NIM : 061930400086
Jurusan/ Program Studi : Teknik Kimia/ D-III Teknik Kimia
Judul Laporan Akhir : Pembuatan Dekstrin Dari Pati Umbi Ganyong (*Canina edulis* Kerr) Dengan Hidrolisis Secara Enzimatis

Telah melaksanakan revisi terhadap Laporan Akhir yang diseminarkan pada Hari Senin 02 Agustus 2022.
Pelaksanaan revisi terhadap Laporan Akhir tersebut telah disetujui oleh Dosen Penguji yang memberikan revisi.

No.	Komentar	Nama Dosen Penguji	Tanggal	Tanda Tangan
1	- Tambahkan jenis umbi ganyong sebagai bahan baku di tinjauan pustaka - Perbaiki grafik - Kesimpulan	Ir. Erwana Dewi, M.Eng	Agustus 2022	
2	- Perbaiki tata tulis laporan	Ir. Sahrul Effendy A., M.T	Agustus 2022	

Palembang, Agustus 2022
Ketua Penguji,

Dr. Ir. Abu Hasan, M.Si
NIDN 0023106402

