

## LAMPIRAN C GAMBAR PENELITIAN

### C.1. Proses Pembuatan Gula Smut



1. Menyiapkan bengkung yang akan digunakan



2. Mengupas kulit bengkung dan mencuci bengkung hingga bersih



3. Memblender bengkung hingga halus



4. Mengambil ekstrak bengkung /nira dengan cara memisahkan antara padatan dan ekstrak menggunakan kain



5. Memasukkan kapur ke dalam nira, yang berfungsi untuk menetralkan pH pada nira bengkung. Kemudian didiamkan selama  $\pm 15$  menit



6. Menyaring kembali hingga didapatkan nira bengkung yang bebas dari padatan



7. Ekstrak yang didapat



8. Melakukan proses pemasakan nira benguang dengan menvariasikan suhu yaitu 90°C, 97°C, 103°C, dan 110°C.



9. Proses pemekatan nira benguang



10. Produk Gula Semut yang Dihasilkan

## C.2. Proses Analisis Gula Semut



1. Melakukan analisa kadar air, dengan cara meletakkan cawan ke dalam oven terlebih dahulu selama 15 menit, yang berguna untuk menghilangkan air yang terdapat pada cawan. Sehingga akan didapatkan berat kosong cawan.
2. Memasukkan cawan yang telah berisi sample ke dalam oven selama 3 jam dengan suhu 100°C - 105°C dan kemudian menimbang cawan yang berisi sample sebelum dan sesudah dimasukkan dalam oven.



3. Melakukan analisa kadar abu, dengan cara memasukkan crusible terlebih dahulu selama 15 menit, yang berguna untuk menghilangkan air pada crusible, selanjutnya menimbang berat kosong crusible dan memasukkan sample ke dalam crusible.
4. Memasukkan crusible yang telah berisi sample ke dalam furnance selama 3 jam dengan suhu  $550^{\circ}\text{C}$  -  $600^{\circ}\text{C}$  dan kemudian menimbang berat crusible sebelum dan sesudah dimasukkan ke dalam furnance.